

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

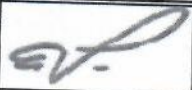
НА 09.06.22

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Всего	193,60	1228,5	41,2	47,6	158,3	13,1

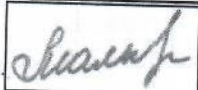
Инженер-техн

Столярова Е.А.

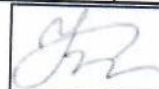


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.06.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное						
Сыр порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Батон витаминный с микроэлементами	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
Всего	234,30	1594,5	51,5	60,0	205,7	17,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 09.06.22

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Всего	193,60	1228,5	41,2	47,6	158,3	13,2

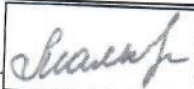
Инженер-техн

Столярова Е.А.

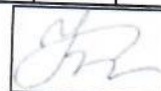


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.06.22

Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное						
Сыр порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Батон витаминный с микроэлементами	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (12-17 лет)						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
Всего	234,30	1594,5	51,5	60,0	205,7	17,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 09 ИЮНЯ 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	20,14	100	107,0	0,86	10,3	2,8	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,52	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	61,66	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Макаронник с мясом	51,44	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Гарниры							
Огурцы свежие (доп. гарнир)	6,96	35	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	7,96	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,50	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси сухофруктов	7,93	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	7,68	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.