

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.22

Согласовано  
Директор школы № 113



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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
<b>Всего</b>	<b>193,60</b>	<b>1478,5</b>	<b>57,8</b>	<b>44,7</b>	<b>187,6</b>	<b>15,6</b>

Инженер-техно

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 10.06.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	52,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Полдник (7-11 лет)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1810,1</b>	<b>75,8</b>	<b>57,4</b>	<b>220,2</b>	<b>18,3</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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 10.06.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак (12-17 лет)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (12-17 лет)</b>						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,8
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	4,1
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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
<b>Всего</b>	<b>193,60</b>	<b>1478,5</b>	<b>58,0</b>	<b>44,7</b>	<b>187,6</b>	<b>15,6</b>

Инженер-техн

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 10.06.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак (12-17 лет)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (12-17 лет)</b>						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,8
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	4,1
Я б л о к о	1 шт	52,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Полдник (12-17 лет)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1804,5</b>	<b>75,6</b>	<b>57,4</b>	<b>219,1</b>	<b>18,2</b>

Инженер-техно  
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.



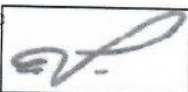
Меню буфетной продукции на 10 ИЮНЯ 22 г

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные закуски</b>							
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
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	32,59	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	8,9
Бифштекс домашний	52,12	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	11,90	150	26,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,2	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,35	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<b>Хлеб</b>							
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

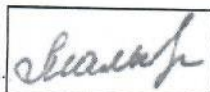
Инженер-техно

Столярова Е.А.

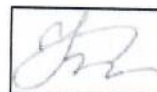


Калькулятор

Мальшева 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.