

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

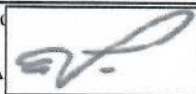
НА 14.06.22

Согласовано
Директор школы № 127

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (12-17 лет)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	0	17,5	1,5
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,7
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Всего	193,60	1428,5	47,4	49,8	194,6	16,2

Инженер-техно

Столярова Е.А.

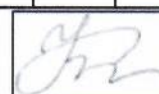


Калькулятор

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.

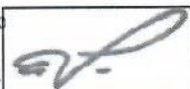
Меню буфетной продукции на 14 ИЮНЯ 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
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
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	33,66	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба "с маслом	20,50	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Гарниры							
Вермишель отварная	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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
Какао с молоком	17,98	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
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

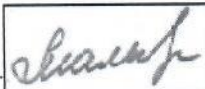
Инженер-техно

Столярова Е.А.

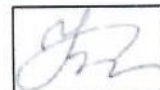


Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 14.06.22

Согласовано
Директор школы № 47

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	18	66,0	4,2	5,3	0	0
Каша молочная " Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	0	17,5	1,5
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Всего	234,30	1757,7	59,0	63,9	227,8	19,0


Инженер-техник

Столярова Е.А.

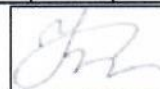


Калькулятор

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 14.06.22

Согласовано
Директор школы №



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 порционнo	18	66,0	4,2	5,3	0	0
Каша молочная " Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	0	17,5	1,5
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
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	1,2
Всего	193,60	1395,1	46,9	49,8	187,4	15,6

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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

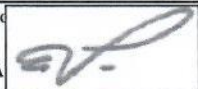
НА 14.06.22

Согласовано
Директор школы №

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 порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	0	17,5	1,5
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,7
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Полдник (12-17 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Всего	234,30	1791,1	59,6	63,8	235,0	19,6

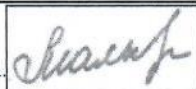
Инженер-техн

Столярова Е.А.

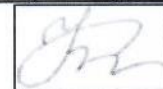


Калькулятор

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.