

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.06.22

Согласовано
Директор школы № 18

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 порционнно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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
Всего	193,60	1380,5	58,7	49,9	162,6	13,4


Инженер-техн

Столярова Е.А.

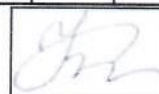


Калькулятор

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.

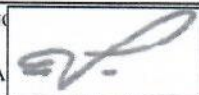
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.06.22

Согласовано
Директор школы № 141


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	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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
Полдник (7-11 лет)						
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,6	1,2
Всего	234,30	1781,5	65,0	56,5	233,7	19,2

Инженер-техн

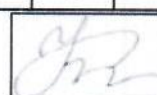


Калькулятор

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 15.06.22

Согласовано
Директор школы № 48



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
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
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
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Картофельное пюре	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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
Полдник (12-17 лет)						
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Всего	234,30	1809,5	64,4	55,4	241,7	20,1

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 15.06.22

Согласовано
Директор школы № 48



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
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
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
Обед (12-17 лет)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Картофельное пюре	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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
Всего	193,60	1406,5	58,1	48,8	170,5	14,1

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.


Меню буфетной продукции на 15 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 горохом, гречками, зеленью	18,59	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Вторые блюда							
Рыба запеченная	54,09	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Биточки домашние	53,59	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Пюре картофельное	33,44	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,35	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
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

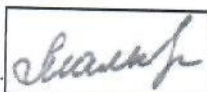
Инженер-техно

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.