

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.06.22

Согласовано

Директор школы № 128



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
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
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
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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>Полдник (7-11 лет)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1785,5</b>	<b>70,5</b>	<b>76,6</b>	<b>201,9</b>	<b>16,8</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

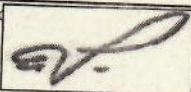
НА 16.06.22

Согласовано  
Директор школы № 128

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
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,3
Сакао 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
<b>Обед (12-17 лет)</b>						
Ци из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Саша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Смпот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Блок	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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>1519,5</b>	<b>60,0</b>	<b>65,4</b>	<b>169,1</b>	<b>14,1</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.



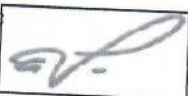
Меню буфетной продукции на 16 ИЮНЯ 22 г

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	27,52	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	29,16	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Фрикадельки в соусе	58,34	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	15,84	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
<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
Какао с молоком	15,53	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,93	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<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

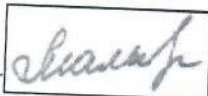
Инженер-техно

Столярова Е.А.

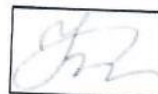


Калькулятор

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.06.22

Согласовано  
Директор школы № 181



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
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
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
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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>1402,5</b>	<b>55,9</b>	<b>61,0</b>	<b>160,4</b>	<b>13,4</b>

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 16.06.22

Согласовано  
Директор школы № 101



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
Омлет натуральный	200	306,0	18,6	23,8	4,5	0,3
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
<b>Обед (12-17 лет)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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>Полдник (12-17 лет)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1902,5</b>	<b>74,6</b>	<b>81,0</b>	<b>210,6</b>	<b>17,5</b>

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.