

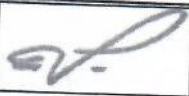
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.06.22

Согласовано  
Директор школы № 122

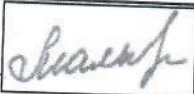
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
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>1162,5</b>	<b>45,7</b>	<b>33,6</b>	<b>163,8</b>	<b>13,6</b>

Инженер-технолог

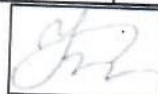


Калькулятор

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 17 ИЮНЯ 22 г

Согласовано  
Директор школы 188

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	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
Сыр порционно	13,49	20	73,0	4,6	5,9	0
Огурцы свежие с маслом растительным	20,14	100	107,0	0,86	10,13	0,2
<b>Первые блюда</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,74	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7
<b>Вторые блюда</b>						
Котлета из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7
Жаркое по-домашнему с печенью	57,72	200	189,0	10,9	6,2	24,9
<b>Гарниры</b>						
Вермишель отварная	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0
<b>Напитки</b>						
Чай с сахаром	1,50	200	53,0	0,2	0,1	13
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1
Компот из свежих яблок	7,80	200	79,0	0,2	0,2	18,9
<b>Хлеб</b>						
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3

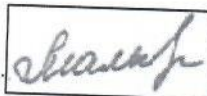
Инженер-техно

Столярова Е.А.

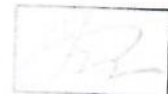


Калькулятор

Мальшова Г.А.



Директор по  
производствам  
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 17.06.22

Согласовано  
Директор школы № 128

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
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	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>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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	0,7
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1524,5</b>	<b>64,5</b>	<b>47,1</b>	<b>201,0</b>	<b>16,7</b>

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.

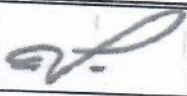
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.06.22

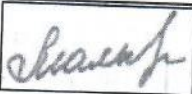
Согласовано  
Директор школы №

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
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	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>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Я б л о к о	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>1198,5</b>	<b>46,7</b>	<b>34,4</b>	<b>169,5</b>	<b>14,1</b>

Инженер-техно



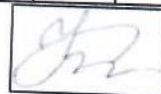
Калькулятор



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 17.06.22

Согласовано  
Директор школы № 3



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
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	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
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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 (7-11 лет)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1488,5</b>	<b>63,5</b>	<b>46,3</b>	<b>195,5</b>	<b>16,2</b>

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.