

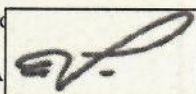
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.22

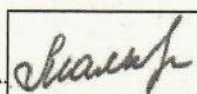
Согласовано
Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	11,0	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	98,5	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00					
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00					
Полдник						
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	1879,8	58,9	71,4	245,0	20,2

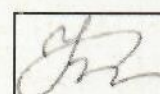
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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.

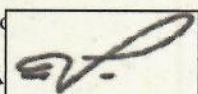
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.22

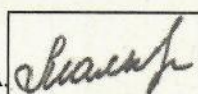
Согласовано
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	11,0	0,1	0
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	98,5	0,8	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	1,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00				
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	1,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		96,00				
Полдник						
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона		37,00				
		1849,5	56,0	71,3	238,8	19,7

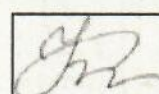
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.22

Согласовано
Директор школы № 128

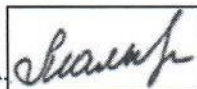
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшенная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	1,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	8,2	23,4	1,9
Стоимость рациона		80,00				
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		1554,8	50,4	64,0	207,2	17,2

Инженер-техно



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



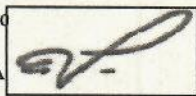
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 01 СЕНТЯБРЯ 22 г

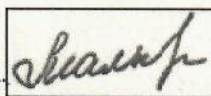
Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	8,04	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,98	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	13,26	100	76,0	1,09	6,7	3,5	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,17	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	17,52	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Фрикадельки в соусе	45,23	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Гарниры							
Вермишель отварная	9,41	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,12	50	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,47	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	14,63	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,30	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Компот из смеси ягод	8,28	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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



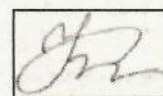
Калькулятор



Столярова Е.А.

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.