

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

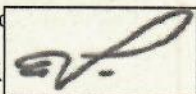
НА 02.09.22

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное порционно	15	97,5	0,15	9,3	3,3	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	18,0	0,8	0,2	2,6	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00				
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
Стоимость рациона		96,00				
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	90	251,0	10,6	9,4	30,8	2,6
Стоимость рациона		37,00	1677,0	62,9	59,0	216,5
					18,0	

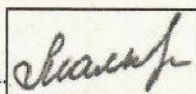
Инженер-техно

Столярова Е.А.

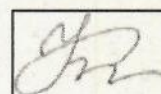


Калькулятор

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.

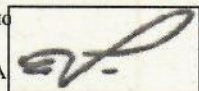
Меню буфетной продукции на 02 СЕНТЯБРЯ 22 г

Согласовано
Директор школы 128

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционнo	8,25	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	14,98	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	13,26	100	111,0	1,1	10,2	3,4	0,2
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	17,63	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	22,38	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	45,72	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	63,28	200	226,	10,1	12,0	19,3	1,6
Котлеты из индейки	43,56	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Ризотто	21,81	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Рис отварной	12,48	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,36	50	7,0	0,4	0,05	1,2	0,1
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
Напиток из плодов шиповника	9,93	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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

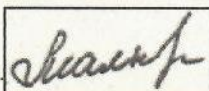
Инженер-техно

Столярова Е.А.

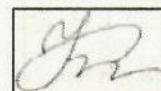


Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

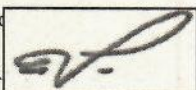
НА 02.09.22

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное порционно	15	97,5	0,15	9,3	3,3	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	18,0	0,8	0,2	2,6	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
Стоимость рациона	96,00					
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	17,6	1,5
Стоимость рациона	96,00					
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	90	251,0	10,6	9,4	30,8	2,6
Стоимость рациона	37,00	1760,3	65,6	59,5	229,9	19,2

Инженер-техно

Столярова Е.А.

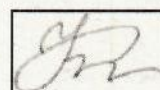


Калькулятор

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

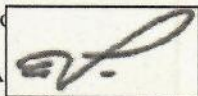
НА 02.09.22

Согласовано
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	12,1	0,1	0,1	0,2	0,01
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		80,00				
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
Стоимость рациона		96,00	1313,6	56,8	46,6	159,3
						13,2

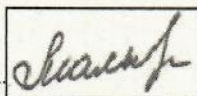
Инженер-техно

Столярова Е.А.

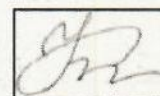


Калькулятор

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.