

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.22

Согласовано

Директор школы № 48



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,3
Стоимость рациона	96,00	825,4	26,3	41,1	87,1	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	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
Стоимость рациона	96,00	647,5	19,8	20,0	96,6	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	375,0	12,7	13,5	50,2	4,1

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 05.09.22

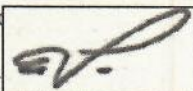
Согласовано

Директор школы № 28

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	761,0	24,5	40,7	74,0	6,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	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
Стоимость рациона	96,00	647,0	19,7	20,0	96,6	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	375,0	12,7	13,5	50,2	4,1


Инженер-техн

Столярова Е.А.

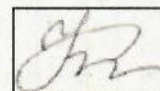


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



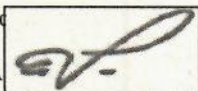
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 05 Сентября 22 г

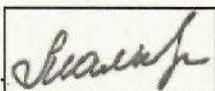
Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	8,25	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,98	20	72,0	14,6	6	0	0
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	11,76	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	13,14	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Первые блюда							
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	25,49	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Вторые блюда							
Плов из говядины	56,97	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Сосиска отварная	17,78	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная с сыром	23,19	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Макаронные изделия отварные	9,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,47	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,68	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из свежих яблок	6,42	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Какао с молоком	14,63	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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

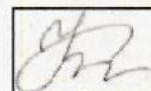
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

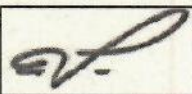
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.22

Согласовано
Директор школы № 128

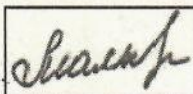
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	287,0	9,9	14,3	29,6	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	799,0	27,9	42,3	76,9	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	597,1	19,3	19,5	86,6	7,2

Инженер-техн

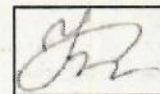


Калькулятор

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.