

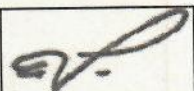
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.22

Согласовано  
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	163,3	10,6	30,7	1,6	0,1
Йндейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
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>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>647,3</b>	<b>29,5</b>	<b>52,8</b>	<b>54,1</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>659,0</b>	<b>29,4</b>	<b>21,2</b>	<b>88,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</b>

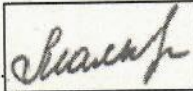
Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

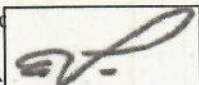


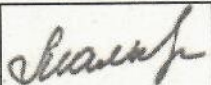
Директор по  
производству  
Корнева

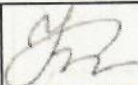


\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Масло шоколадное порционно	8,18	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,98	20	72,0	14,6	6	0	0
Овощи свежие с кукурузой и маслом растительным	20,13	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	24,15	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Котлета рыбная " Оригинальная "	53,18	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Индейка с овощами	53,47	100	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сырники из творога со сгущенным молоком	59,87	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	12,32	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,36	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из смеси ягод	7,32	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<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.

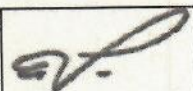
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.22

Согласовано  
Директор школы № 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	163,3	10,6	30,7	1,6	0,1
Йогурт с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
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>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>647,3</b>	<b>29,5</b>	<b>52,8</b>	<b>54,1</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>659,0</b>	<b>29,4</b>	<b>21,2</b>	<b>88,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</b>

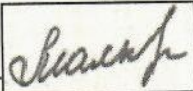
Инженер-техно




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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

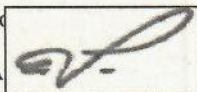
НА 07.09.22

Согласовано  
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Йндейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>478,0</b>	<b>16,9</b>	<b>18,4</b>	<b>61,2</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>681,0</b>	<b>29,4</b>	<b>22,3</b>	<b>91,7</b>	<b>7,6</b>

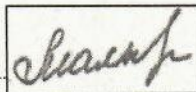
Инженер-техно

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.