

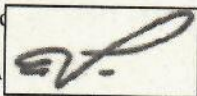
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.22

Согласовано
Директор школы № 188

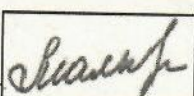
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	883,8	26,8	35,3	114,2	9,5
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	40	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	829,0	38,9	31,3	97,6	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	72,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	284,3	8,7	8,7	43,6	3,6

Инженер-техно



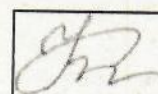
Столярова Е.А.

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

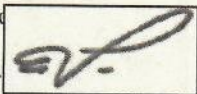
НА 09.09.22

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,00	883,8	26,8	35,3	114,2	9,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	40	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	829,0	38,9	31,3	97,6	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	72,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	284,3	8,7	8,7	43,6	3,6

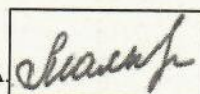
Инженер-техн

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.

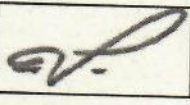
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.22

Согласовано
Директор школы № 128

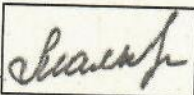
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	799,4	28,8	30,3	103,1	8,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Картофельное пюре	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	788,0	38,0	28,6	94,5	7,8

Инженер-техн



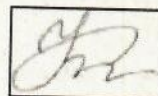
Столярова Е.А.

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 09 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	8,04	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	20,13	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
Помидоры свежие с маслом растительным	13,14	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	12,36	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	48,80	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Биштекс домашний	41,78	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Фрикадельки в соусе	47,02	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофельное пюре	19,98	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,21	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,21	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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
 Стоярова 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.