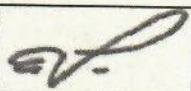


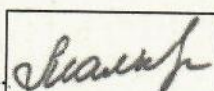
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	8,18	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Капуста квашенная с маслом растительным.сахаром	16,01	100	104,0	1,6	5,2	12,1	1,0
Овощи свежие ( огурцы.помидоры ) с маслом растительным	12,45	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	17,37	100	111,0	1,4	10	3,5	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	30,07	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное панированное	48,86	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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	66,55	100	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,60	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,22	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,42	200	112,0	0	0,0	28,0	2,3
<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-техн



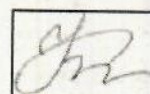
Столярова Е.А.

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

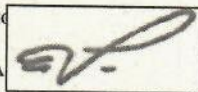
НА 15.09.22

Согласовано  
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>704,0</b>	<b>60,2</b>	<b>28,5</b>	<b>77,0</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>901,8</b>	<b>40,4</b>	<b>30,9</b>	<b>115,1</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>358,0</b>	<b>11,5</b>	<b>13,6</b>	<b>47,3</b>	<b>3,9</b>

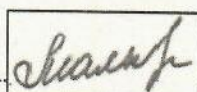
Инженер-техн

Столярова Е.А.

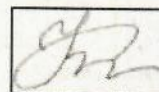


Калькулятор

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

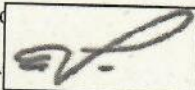
НА 15.09.22

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1штг	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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>704,0</b>	<b>60,2</b>	<b>28,5</b>	<b>77,0</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>901,8</b>	<b>40,4</b>	<b>30,9</b>	<b>115,1</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>358,0</b>	<b>11,5</b>	<b>13,6</b>	<b>47,3</b>	<b>3,9</b>

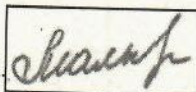
Инженер-техн

Столярова Е.А.

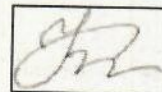


Калькулятор

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

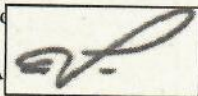
НА 15.09.22

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
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>80,00</b>	<b>643,0</b>	<b>35,2</b>	<b>25,8</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
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>864,0</b>	<b>39,1</b>	<b>31,3</b>	<b>106,3</b>	<b>8,8</b>

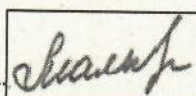
Инженер-техн

Столярова Е.А.

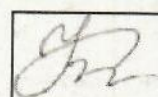


Калькулятор

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.