

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	96,00	737,0	32,0	32,2	79,7	6,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	15,3	1,3
Стоимость рациона	96,00	561,6	32,0	18,6	65,5	5,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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 27.09.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	80,00	737,0	32,0	32,2	79,7	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	15,3	1,3
Стоимость рациона	96,00	561,6	32,0	18,6	65,5	5,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техн

Стоярова 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 27.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	483,0	32,7	24,2	33,7	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	596,0	35,0	24,8	58,3	4,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	661,0	35,3	19,1	85,5	7,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

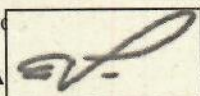
Калькулятор
Малышева Г.А.

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 порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	18,11	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,32	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,32	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога с вареньем	63,25	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	50,43	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,60	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
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
Чай с сахаром, лимоном	2,90	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из смеси ягод	7,18	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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.