

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.22

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>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>723,6</b>	<b>25,42</b>	<b>20,6</b>	<b>108,3</b>	<b>9,0</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
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>603,0</b>	<b>29,8</b>	<b>17,2</b>	<b>83,3</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Х а ч а п у р и	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-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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

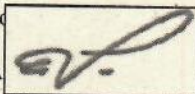
НА 28.09.22

Согласовано

Директор школы № 118

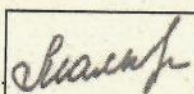
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>723,6</b>	<b>25,42</b>	<b>20,6</b>	<b>108,3</b>	<b>9,0</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
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>603,0</b>	<b>29,8</b>	<b>17,2</b>	<b>83,3</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Х а ч а п у р и	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-техно



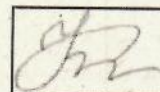
Столярова Е.А.

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 28.09.22

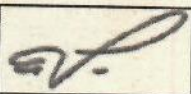
Согласовано

Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>688,6</b>	<b>23,6</b>	<b>25,0</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</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
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>634,0</b>	<b>30,3</b>	<b>18,4</b>	<b>87,7</b>	<b>7,3</b>

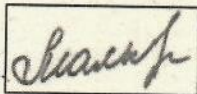
Инженер-техно

Столярова Е.А.

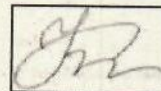


Калькулятор

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.

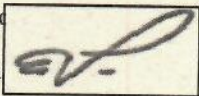
Меню буфетной продукции на 28 Сентября 22 г

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Сыр порционно	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 с кукурузой и маслом растительным	20,40	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,98	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Рыба запеченная	63,69	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Биточки домашние	42,39	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<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
Сок фруктовый	12,00	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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

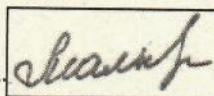
Инженер-техно

Столярова Е.А.

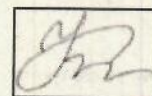


Калькулятор

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.