

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.22

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Каша молочная пшeнная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	96,00	755,4	22,2	32,3	92,9	7,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	12,0	0,6	0,2	2,2	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	793,0	30,2	28,5	103,9	8,5
Полдник						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
Стоимость рациона	37,00	298,0	11,1	12,1	36,4	3,0

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 29 Сентября 22 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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 (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	30,20	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная жидкая пшеничная с маслом	19,33	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Фрикадельки в соусе	47,51	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Сосиска отварная	22,35	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
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
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
Какао с молоком	14,84	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из смеси сухофруктов	6,99	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Компот из 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-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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 29.09.22

Согласовано

Директор школы № 138



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Каша молочная пшениная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,5
Стоимость рациона	80,00	755,4	22,2	32,3	92,9	7,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	12,0	0,6	0,2	2,2	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	793,0	30,2	28,5	103,9	8,5
Полдник						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
Стоимость рациона	37,00	298,0	11,1	12,1	36,4	3,0

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 29.09.22

Согласовано

Директор школы № 188



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	690,2	22,0	26,5	90,5	7,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	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	813,0	30,7	29,1	106,9	8,8

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.