

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.22

Согласовано

Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Вафли 1/30	1п	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	918,0	36,5	44,7	93,2	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
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,3	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	96,00	816,1	33,9	26,4	110,2	8,9
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	3,5
Стоимость рациона	37,00	457,0	14,2	15,8	64,3	5,3

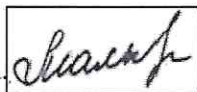
Инженер-техн

Столярова 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 06.09.22

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Вафли 1/30	1п	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	918,0	36,5	44,7	93,2	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
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	37	77,7	2,6	0,3	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	96,00	816,1	33,9	26,4	110,2	8,9
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	3,5
Стоимость рациона	37,00	457,0	14,2	15,8	64,3	5,3

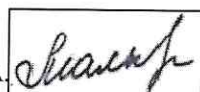
Инженер-техно

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 06.09.22

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)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	7,0	0,45	0,04	1,1	0,01
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,8	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	584,8	23,4	19,2	79,5	6,6
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	1,8	0,2
Стоимость рациона	96,00	764,5	32,2	26,6	89,7	7,4

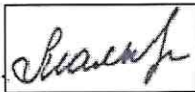
Инженер-техн

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 06 Сентября 22 г

Согласовано
Директор школы 128

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	14,98	20	72,0	14,6	6	0	0
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	12,45	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	13,14	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	28,73	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Вторые блюда							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	49,25	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гуляш из говядины	51,29	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,40	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	14,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Макаронные изделия отварные	9,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
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
Чай с сахаром, лимоном	2,68	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	7,21	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	7,30	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

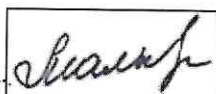
Инженер-технолог

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.