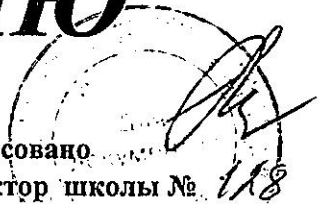


228

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.22

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микроуитриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	584,8	26,1	28,5	55,2	4,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроуитриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	676,0	29,7	21,3	92,5	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,5

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 05.10.22

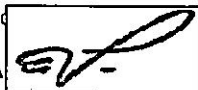
Согласовано

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	80,00	584,8	26,1	28,5	55,2	4,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из 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	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	676,0	29,7	21,3	92,5	7,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
Стоимость рациона	37,00	310,0	10,3	11,2	41,5	3,5

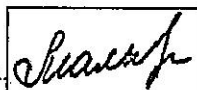
Инженер-техн

Столярова Е.А.

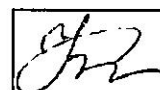


Калькулятор

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

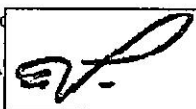
НА 05.10.22

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	482,0	20,3	23,5	47,8	3,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
Стоимость рациона	96,00	642,0	29,4	22,3	91,7	7,6

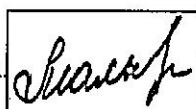
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.

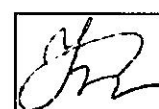


Директор по

производству

Корнева

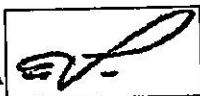
Р.И.



* - 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.

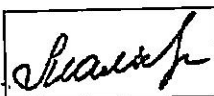
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	19,97	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,96	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Котлета рыбная " Оригинальная "	53,58	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Индейка с овощами	52,23	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,77	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Гарниры							
Вермишель отварная	8,60	150	178,0	5,4	49	27,9	2,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,33	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Напитки							
Чай с сахаром	1,32	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	7,18	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
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

Столярова Е.А.

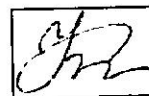


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству



* -+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.