

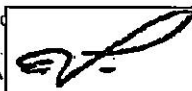
128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 24.10.22

Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы № 28  


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
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 микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>629,4</b>	<b>25,1</b>	<b>30,6</b>	<b>63,9</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,1
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>734,0</b>	<b>20,2</b>	<b>25,7</b>	<b>96,8</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,7</b>

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.

Меню буфетной продукции на 24 Октября 22 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Для диабетиков, г	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	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	22,02	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	34,20	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Гуляш из говядины	57,40	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Сосиска отварная	22,35	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
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп, гарнир)	9,77	55	11,0	0,55	0,1	1,9	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,30	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
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

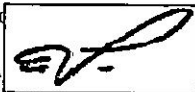
НА 24.10.22

Согласовано Для  
Директор документов  
школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>583,0</b>	<b>28,1</b>	<b>34,5</b>	<b>40,1</b>	<b>3,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
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>759,0</b>	<b>20,9</b>	<b>27,0</b>	<b>99,6</b>	<b>8,3</b>

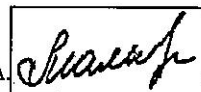
Инженер-техн

Столярова Е.А.

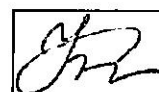


Калькулятор

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 24.10.22

Согласовано  
Директор Школы № 9



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
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	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>629,4</b>	<b>25,1</b>	<b>30,6</b>	<b>63,9</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	0,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,55	0,1	1,9	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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>734,0</b>	<b>20,2</b>	<b>25,7</b>	<b>96,8</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техн

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.