

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.22

Согласовано
 Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белка, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с макроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	762,6	40,0	18,2	138,3	11,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0	1,3	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с макроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	818,0	33,6	29,9	103,5	8,6
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,2	14,4	48,8	4,1

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

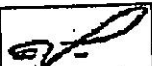
НА 30.11.22

Согласовано
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,00	762,6	40,0	18,2	138,3	11,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0	1,3	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	818,0	33,6	29,9	103,5	8,6
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,2	14,4	48,8	4,1

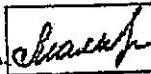
Инженер-техник

Столярова Е.А.

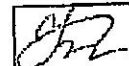


Калькулятор

Мальшова Г.А.



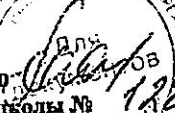
Директор по
производству
Корича



* - 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

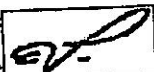
НА 30.11.22

Согласовано: 
Директор школы № 122

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Филе куриное запеченое с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	481,0	24,7	21,7	47,3	3,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из смеси 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	822,0	33,6	31,2	101,9	8,4


Инженер-техник

Столярова Е.А.



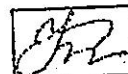
Калькулятор

Мальшова Г.А.

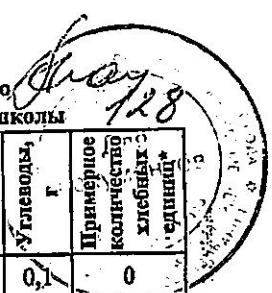


Директор по производству

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.



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
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Каууста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,20	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Вторые блюда							
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,28	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Сосиска отварная	22,35	шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,81	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Бефстроганов из филе индейки	50,99	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Филе курице запеченное с помидорами и сыром	50,41	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	8,00	20	8,0	0,6	0	1,3	0,1
Напитки							
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
Компот из ягод	7,16	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству

* - В [34]С:РС [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.