

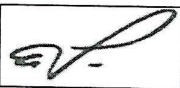
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.22

Для документа  
Согласовано  
Директор школы №

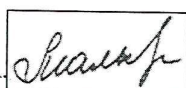
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Сдоба " Аппетитная " с начинкой 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>867,0</b>	<b>42,0</b>	<b>32,7</b>	<b>158,6</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>831,5</b>	<b>32,8</b>	<b>28,6</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из персиков	200	72,0	0,5	0,1	17,4	1,5
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>416,0</b>	<b>14,2</b>	<b>16,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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 18.05.22

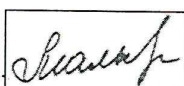
Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>867,0</b>	<b>42,0</b>	<b>32,7</b>	<b>158,6</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	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>831,5</b>	<b>32,8</b>	<b>28,6</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из персиков	200	72,0	0,5	0,1	17,4	1,5
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>416,0</b>	<b>14,2</b>	<b>16,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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.

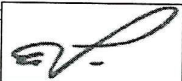
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.22

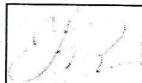
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	493,0	31,6	23,4	52,4	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>676,0</b>	<b>35,9</b>	<b>25,7</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	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 микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>852,5</b>	<b>34,5</b>	<b>30,1</b>	<b>105,8</b>	<b>8,8</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.


Меню буфетной продукции на 18 МАЯ 22 г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 286»  
 Согласовано  
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	22,90	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,64	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка из творога с вареньем	61,60	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Фрикадельки в соусе	58,34	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,52	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из апельсинов	7,80	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Кофейный напиток витаминизированный	7,72	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Компот из персиков	14,48	200	72,0	0,5	0,1	17,4	1,5
<b>Фрукты</b>							
Яблоко	9,25	1шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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.