

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

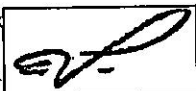
НА 01.12.22

Согласовано Для
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|--------------|----------------------------|-------------|-------------|----------------|---|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Котлеты куриные с сыром | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | 0,7 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0 | 0 | 28,0 | 2,3 |
| Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,6 | 0,7 |
| Яблоко | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 36 | 101,0 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 719,0 | 24,7 | 18,3 | 113,2 | 9,4 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Ежики "Аппетитные" | 100/50 | 202,0 | 11,3 | 11,8 | 12,9 | 1,1 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Вафли 1/30 | 1пач | 163,0 | 1,9 | 9,9 | 16,8 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 31 | 87,0 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 852,0 | 27,0 | 32,6 | 112,8 | 9,4 |
| Полдник | | | | | | |
| 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 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 259,0 | 9,8 | 43,4 | 32,0 | 2,7 |


Инженер-техн

Столярова Е.А.

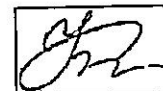


Калькулятор

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 01.12.22

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Котлеты куриные с сыром | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | 0,7 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0 | 0 | 28,0 | 2,3 |
| Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,6 | 0,7 |
| Яблоко | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 36 | 101,0 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 719,0 | 24,7 | 18,3 | 113,2 | 9,4 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Ежики "Аппетитные" | 100/50 | 202,0 | 11,3 | 11,8 | 12,9 | 1,1 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 86,0 | 0,6 | 0 | 20,9 | 1,7 |
| Вафли 1/30 | 1пач | 163,0 | 1,9 | 9,9 | 16,8 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 31 | 87,0 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 852,0 | 27,0 | 32,6 | 112,8 | 9,4 |
| Полдник | | | | | | |
| 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 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 259,0 | 9,8 | 43,4 | 32,0 | 2,7 |

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

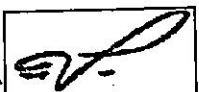
Директор по
производству
Корнева

* - 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.

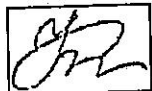
Меню буфетной продукции на 01 Декабря 22 г

Согласовано
Директор школы

| 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 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 18,42 | 100 | 98,0 | 1,6 | 5,1 | 11,3 | 0,9 |
| Помидоры свежие со сладким перцем и маслом растительным | 21,79 | 100 | 103,0 | 0,7 | 10 | 2,3 | 0,2 |
| Икра кабачковая | 19,88 | 100 | 78,0 | 1,2 | 4,8 | 7,8 | 0,6 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Ши из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 22,75 | 10/250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Котлеты куриные с сыром | 43,84 | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | 0,7 |
| Сосиска отварная | 22,35 | 1шт | 129,0 | 6,0 | 11,0 | 1,5 | 0,1 |
| Филе куриное панированное | 48,75 | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Ежики "Аппетитные" | 37,08 | 100/50 | 202,0 | 11,3 | 11,8 | 12,9 | 1,1 |
| Гуляш из говядины | 57,40 | 100 | 138,0 | 9,6 | 9,6 | 3,5 | 0,3 |
| Сырники из творога со сгущенным молоком | 62,86 | 150/30 | 446,0 | 24,9 | 18,1 | 45,8 | 3,8 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Пюре картофельное | 17,75 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Картофель отварной | 17,64 | 150 | 117,0 | 2,9 | 4,9 | 15,5 | 1,3 |
| Макаронные изделия отварные | 8,43 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| 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 смеси сухофруктов | 6,06 | 200 | 86,0 | 0,6 | 0,0 | 20,9 | 1,7 |
| Сок фруктовый | 10,21 | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Кисель плодово-ягодный | 7,56 | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Хлеб | | | | | | | |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 1,58 | 25 | 52,5 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 2,80 | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева 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.

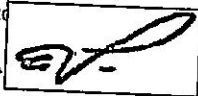
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.22

Согласовано
Для документов
Директор школы: 

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Гуляш из говядины | 100 | 138,0 | 9,6 | 9,6 | 3,5 | 0,3 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0 | 0 | 28,0 | 2,3 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 46 | 129,0 | 3,7 | 0,9 | 26,2 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 591,0 | 19,8 | 16,2 | 91,2 | 7,6 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Ежики "Аппетитные " | 100/50 | 202,0 | 11,3 | 11,8 | 12,9 | 1,1 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,8 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 29 | 81,2 | 2,3 | 0,6 | 16,5 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 709,2 | 25,0 | 23,8 | 98,7 | 8,2 |

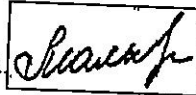
Инженер-техно



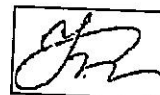
Столярова Е.А.

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.