

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.22

Согласовано
Директор школы Дулентов



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	760,0	28,2	32,7	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	714,6	32,9	18,0	105,0	8,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

Инженер-техник

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

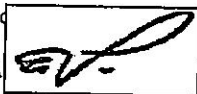
НА 02.12.22

Согласовано Для
Директор документа школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	760,0	28,2	32,7	87,8	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	714,6	32,9	18,0	105,0	8,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

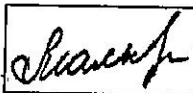
Инженер-техно

Столярова Е.А.

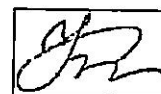


Калькулятор

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 02.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,
Стоимость рациона	80,00	693,2	24,5	29,8	81,5	6,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	14,1	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	657,8	32,2	14,4	99,8	8,3

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

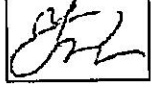
ню буфетной продукции на 02 Декабря 22 г

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
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп с горохом, куриным филе, гречка и зеленью	17,46	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,35	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Жаркое по-домашнему	66,27	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Вторые блюда постные							
Котлеты картофельные	12,14	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Гарниры							
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,89	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
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 яблок	6,09	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
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
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.