

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	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	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,3	1,9
Стоимость рациона	96,00	593,4	24,2	29,7	56,9	4,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	782,2	29,7	25,5	108,3	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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.

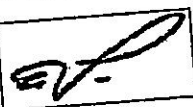
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.22

Согласовано
Для документов
Директор школы

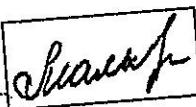
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Сыр порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло сливочное	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Омлет натуральный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кофейный напиток витаминизированный	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Пюре фруктовое 1/90	41	115,0	3,3	0,8	23,3	1,9
Батон витаминный с микроэлементами		593,4	24,2	29,7	56,9	4,7
Стоимость рациона 80,00						
Обед 1-4 класс (льготный+платный)	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Гуляш из говядины	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Каша гречневая рассыпчатая	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Компот из смеси сухофруктов	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Батон витаминный с микроэлементами		782,2	29,7	25,5	108,3	9,0
Стоимость рациона 96,00						
Полдник	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Молоко витаминизированное 0,2	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Плюшка с сахаром		353,0	11,0	13,9	45,8	3,8
Стоимость рациона 37,00						

Инженер-техник
Стоярова Е.А.

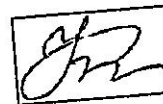


Калькулятор

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 05.12.22

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)						
Сыр порционко	23	81,0	5,3	6,7	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	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	1,7	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	596,0	28,0	35,1	41,5	3,4
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
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
Стоимость рациона	96,00	762,0	30,3	26,9	99,9	8,3

Инженер-техн

Столярова Е.А.

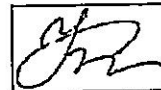


Калькулятор

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.

Меню буфетной продукции на 05 Декабря 22 г

Согласовано
Директор школы

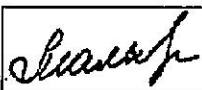
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	19,52	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
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
Гуляш из говядины	64,52	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Омлет натуральный	34,20	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Вторые блюда постные							
Котлеты морковные	11,35	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
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.

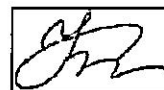


Калькулятор

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.