

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.23

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						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,0
Стоимость рациона	96,00	731,6	20,3	30,3	95,3	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	741,6	36,6	28,9	84,4	7,0
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

Инженер-техно
 Столярова Е.А.

Калькулятор
 Малышева Г.А.

Директор по производству
 Корнева

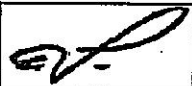
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

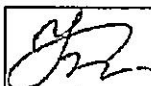
НА 12.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,0
Стоимость рациона	80,00	731,6	20,3	30,3	95,3	7,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	741,6	36,6	28,9	84,4	7,0
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом,луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

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 12.01.23

Согласовано
Для
Документов
Директор школы № 5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное						
Сыр порционно	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная пшеничная с маслом	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Какао с молоком	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
М а н д а р и н	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Стоимость рациона	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью						
Филе куриное панированное	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Пюре картофельное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Компот из смеси сухофруктов	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
	96,00	713,0	36,2	27,7	79,8	6,6

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.

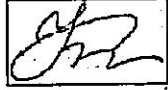
***Меню буфетной продукции на 12 ЯНВАРЯ 23 г**



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,20	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,
Шницель " Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,
Бифштекс домашний	40,87	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,
Напитки							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,
Напиток из облепихи	7,32	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1

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. По может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12,01,23

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Филе куриное панированное	65	93	20,0	1,3	0,32	0
Картофель отварной с маслом растительным	150	152	3,2	7,7	17,4	1,5
Груша свежая	1шт	96	0,8	0,6	21,8	1,58
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	468,8	26,70	10,3	67,3	5,38

Инженер-техно

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.