

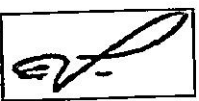
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.23

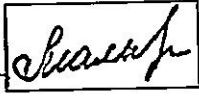
Согласовано: _____
 Для _____
 Директор школы № _____

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	718,0	39,7	25,2	82,3	6,8
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панпрованное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	794,6	40,9	30,7	88,6	7,4
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,2
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,7

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный напиток "Б н о л а к т" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,00	718,0	39,7	25,2	82,3	6,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	794,6	40,9	30,7	88,6	7,4
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,2
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.23

Согласовано 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)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	712,0	37,3	27,1	79,6	6,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	792,0	41,3	29,5	90,0	7,5

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.

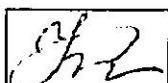
Меню буфетной продукции на 26 ЯНВАРЯ 23 г



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	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,62	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	32,64	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,73	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	7,18	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,28	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	7,16	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Напиток из облепихи	7,32	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26,01,23

Согласовано

Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Масло сливочное порционно	10	66	0,3	7,3	0,1	0
Филе куриное отварное	75	93	20,0	1,3	0,3	0
Вермишель отварная с маслом растительным	150	174	5,5	4,2	28,5	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	96,00	466,4	28,60	13,6	57,9	4,80

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

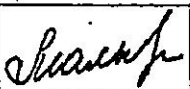
НА 26,01,23

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	180	191	5,7	5,5	29,5	2,5
Икра кабачковая	65	78	1,2	4,7	7,7	0,6
Пюре фруктовое 1/90	1штг	32	0	0	8,1	0,7
Груша свежая	1штг	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	72	2,0	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	506,0	9,90	11,4	90,8	7,50

Инженер-технолог
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.