

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.23

Согласовано
Директор школы №2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Сдоба "Аппетитная" с повидлом 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	732,0	40,3	17,8	131,5	10,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,2
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	931,0	36,7	32,6	122,6	10,2
Полдник						
Сок фруктовый	202	90,9	0,0	0	22,6	1,9
Хачапури	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
Стоимость рациона	39,41	388,9	12,8	15,0	50,4	4,2

Инженер-техн

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 МАРТА 23 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
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	17,59	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							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,54	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Тефтели мясные с сыром в томатной соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,69	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Филе куриное паннированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Бефстроганов из филе индейки	46,73	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,42	65	63,0	1	3,3	7,3	0,6
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	16,45	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,2
Постные блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	8,53	250	98,0	1,7	4,9	9,8	0,8
Котлеты капустные	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	7,84	150	248,0	8,5	7,3	37,0	3,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	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 смеси ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
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.

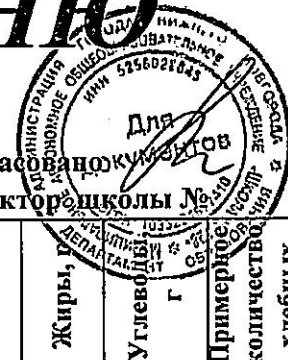
Директор по
производству

* →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 01.03.23

Согласно документам
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		85,20	30,9	26,3	63,6	5,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона		102,24	34,4	32,1	108,2	9,0

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 01.03.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		561,0	34,9	13,9	74,1	6,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Компот из смеси 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		795,0	32,2	31,4	96,1	8,0
Полдник						
Сок фруктовый	202	90,9	0,0	0	22,6	1,9
Хачапури	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
Стоимость рациона		388,9	12,8	15,0	50,4	4,2

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 01,03,23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Фрикадельки мясные припущенные	90	96	10,6	5,6	0,7	0,1
Каша гречневая с маслом растительным	180	266	8,9	7,4	40,7	3,4
Десерт овсяный 1/130	1 шт	195	6,5	6,8	23,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,2
Стоимость рациона	102,24	724,0	29,80	20,8	100,6	8,4

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01,03,23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	180	326	11,0	9,2	49,9	4,2
Капуста квашеная с маслом растительным	100	35	2,0	0,15	7,0	0,6
Кукуруза консервированная	50	162,5	5,0	2,5	30,0	2,5
Пюре фруктовое 1/90	1 шт	32	0	0	8,1	0,7
Мандарин	1 шт	44,5	1,0	0,3	9,5	0,58
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	744,6	24,20	13,0	135,8	11,18

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.