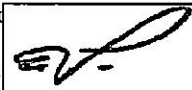


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

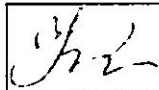
НА 06.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	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	60,0	0	0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>621,0</b>	<b>24,2</b>	<b>29,7</b>	<b>63,9</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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	0,3
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 микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,8	25,1	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>822,3</b>	<b>30,9</b>	<b>25,6</b>	<b>116,5</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

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 06.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углевод, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	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	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>596,0</b>	<b>28,4</b>	<b>35,1</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
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	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>762,0</b>	<b>30,3</b>	<b>26,9</b>	<b>99,9</b>	<b>8,3</b>

Инженер-техник  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
подготовке  
Корнева  
И.И.

\* - 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 06.02.23

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	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	60,0	0	0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>621,0</b>	<b>24,2</b>	<b>29,7</b>	<b>63,9</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
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	0,3
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	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,8	25,1	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>822,3</b>	<b>30,9</b>	<b>25,6</b>	<b>116,5</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</b>

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.

Меню буфетной продукции на 06 ФЕВРАЛЯ 23г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	19,50	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	34,20	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Гуляш из говядины	64,48	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	7,50	35	5,8	0,2	0	1,0	0,08
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,1
<b>Напитки</b>							
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	6,00	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<b>Хлеб</b>							
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 06,02,23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)</b>						
Масло сливочное порционнно	10	66	0,3	7,3	0,1	0
Шницель Нежный	90	219	15,2	2,2	11,9	1
Пюре картофельное с маслом растительным	180	173	3,2	6,0	26,3	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>631,8</b>	<b>21,80</b>	<b>16,3</b>	<b>77,1</b>	<b>6,40</b>

Инженер-техно

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 06,02,23

Согласовано  
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)</b>						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	180	326	11,0	9,2	49,9	4,2
Огурцы консервированные порционно	65	5	0,24	0,03	0,9	0,1
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Сок фруктовый 1/200	1шт	90	0	0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко свежее	1шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминизированный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>645,0</b>	<b>14,46</b>	<b>10,5</b>	<b>123,3</b>	<b>10,30</b>

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.