

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	708,2	21,7	23,2	102,9	8,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
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
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,3	14,6	1,2
Стоимость рациона	96,00	663,3	22,4	17,9	97,8	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
Стоимость рациона	37,00	368,0	11,3	14,4	48,1	4,0

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

Меню буфетной продукции на 13 ФЕВРАЛЯ 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
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	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, зеленью	22,91	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Вторые блюда							
Каша молочная гречневая с маслом	20,13	200/5	253,	9,0	8,5	35,3	2,9
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Бефстроганов из филе индейки	43,37	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	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
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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 13.02.23

Согласовано
Для
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)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	758,0	23,6	37,5	81,8	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	605,6	21,6	17,7	90,1	7,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.23

Согласовано
Директор школы № 105



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Целлюлоза, г	Хлебные единицы
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1		0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3		2,9
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3		1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0		0,8
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,8	25,1		2,1
Стоимость рациона		708,2	21,7	23,2	102,9		8,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1		0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0		3,0
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
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3		1,1
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,3	14,6		1,2
Стоимость рациона		663,3	22,4	17,9	97,8		8,1
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4		0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7		3,2
Стоимость рациона		368,0	11,3	14,4	48,1		4,0

Инженер-техник
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.