

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Тефтельки 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
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	768,0	27,8	37,3	80,4	6,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	566,0	18,4	24,7	67,8	5,7

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.23

Согласовано
Директор школы № 17



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
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 микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	701,6	18,4	29,5	90,1	7,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	711,4	20,3	25,8	99,7	8,3
Полдник						
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,1
Стоимость рациона	37,00	404,0	10,9	17,2	51,7	4,3

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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	701,6	18,4	29,5	90,1	7,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	711,4	20,3	25,8	99,7	8,3
Полдник						
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,1
Стоимость рациона	37,00	404,0	10,9	17,2	51,7	4,3

Инженер-техн

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 21 ФЕВРАЛЯ 23 г

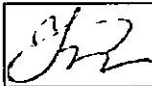
Согласовано
Директор школы



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 "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	40,84	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Жаркое с индейкой	48,27	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Каша молочная рисовая с маслом	17,38	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Блины	12,97	100	208,0	7,9	5,7	31,7	2,6
Блины с маслом	26,62	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Блины со сгущенным молоком	29,17	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Блины с джемом	26,08	150/30	399,0	11,8	10,4	65,9	5,5
Оладьи с маслом	20,93	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи со сгущенным молоком	23,48	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Оладьи с джемом	20,39	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Блины с яблочным фаршем	21,71	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блины фаршированные джемом	24,58	135	371,0	7,7	13,3	58,0	4,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	5,36	25	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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 21,02,23

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)						
Рис отварной	150	148	4,0	0,6	31,7	2,6
Огурцы консервированные порционно	55	13,8	0,7	0,08	2,5	0,2
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Чай с сахаром	205	45	0,2	0,1	10,8	0,9
Груша свежая	1шт	90,7	0,8	0,7	20,7	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	399,5	7,70	2,0	88,1	7,30

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 21,02,23

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)						
Филе индейки отварное	60	162	13,2	12,0	0,2	0
Рис отварной	150	148	4,0	0,6	31,7	2,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша свежая	1шт	86,6	0,8	0,6	19,7	1,6
Батон витаминный с микроэлементами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	507,6	20,20	13,8	76,0	6,20

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.