

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.23

Согласовано
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки рыбные	90	185,0	11,6	9,4	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	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
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	17,0	1,4
Стоимость рациона	96,00	610,2	18,9	25,4	77,0	6,4
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	762,6	26,1	19,4	120,9	10,1
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-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 проходились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.23

Согласовано Для
Директор документов
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
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	80,00	591,2	21,4	29,5	60,0	5,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	660,7	22,9	17,7	102,4	8,5

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 22.02.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Биточки рыбные	90	185,0	11,6	9,4	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	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
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	17,0	1,4
Стоимость рациона	80,00	610,2	18,9	25,4	77,0	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0 г
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	762,6	26,1	19,4	120,9	10,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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-техн
Стоярова 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.

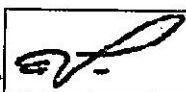
Меню буфетной продукции на 22 ФЕВРАЛЯ 23 г

Согласовано

Директор школы

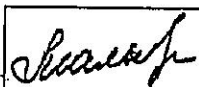
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в единицах
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	5,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	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							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	22,85	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Биточки рыбные	48,50	90	185,0	11,6	9,4	13,6	1,1
Рыба запеченная	68,71	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,3
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Котлеты домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Блинчики	12,97	100	208,0	7,9	5,7	31,7	2,6
Блинчики с маслом	26,62	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Блинчики со сгущенным молоком	29,17	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Блинчики 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
Блинчики с яблочным фаршем	21,71	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блинчики фаршированные джемом	24,58	135	371,0	7,7	13,3	58,0	4,8
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	12,80	35	114,0	3,6	1,7	21,0	1,8
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
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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.

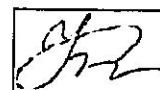


Калькулятор

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 22,02,23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Масло шоколадное	15	66	0,08	7,3	0,13	0
Рыба припущенная	90	56	12,6	0,46	0,4	0
Пюре картофельное с маслом растительным	150	98	2,5	4,7	11,5	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	356,2	18,08	13,3	41,5	3,30

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

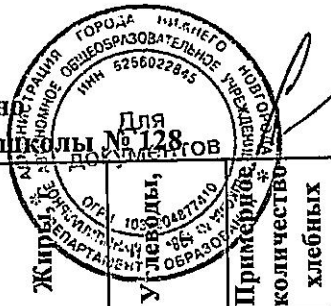
Директор по
производству
Корнева

* - 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 22,02,23

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)						
Яблоко свежее	1 шт	60,3	0,5	0,5	13,2	1,1
Рыба припущенная	90	56	12,6	0,46	0,4	0
Пюре картофельное с маслом растительным	150	98	2,5	4,7	11,5	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	325,3	17,80	6,3	49,5	4,00

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.