

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.23

Согласовано
 Документов
 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона		96,00	677,4	17,1	27,5	90,0
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		96,00	699,0	31,8	19,2	99,5
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
Стоимость рациона		37,00	368,3	11,7	12,7	51,8

Инженер-техник
 Стоярова 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 28.02.23

Согласовано
Директор школы № 20



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Груша	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона		677,4	17,1	27,5	90,0	7,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		699,0	31,8	19,2	99,5	8,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
Стоимость рациона		368,3	11,7	12,7	51,8	4,3

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 28.02.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие вещества	Количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)							
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3		0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0		3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3		0,8
М а н д а р и н	1 шт	28,0	0,6	0,2	6,0		0,5
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5		1,7
Стоимость рациона		80,00	621,8	17,2	27,1	77,1	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)							
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5		2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3		0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5		1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3		1,2
Стоимость рациона		96,00	683,0	31,4	19,1	96,3	8,0

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

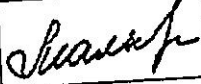
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

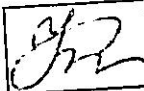
Меню буфетной продукции на 28 ФЕВРАЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Количество хлебных единиц
Масло сливочное порционнно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционнно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнно	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	0,2
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,2
Первые блюда							
Суп с горохом,гречками, зеленью	7,61	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2
Вторые блюда							
Рыба запеченая	68,71	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,2
Индейка с булгуром	42,79	200	352,0	13,2	16,8	37,0	0,2
Гарниры							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	0,2
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	0,2
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	0,2
Постные блюда							
Суп с горохом, зеленью	4,92	250	156,0	8,3	5,6	18,1	0,2
Котлеты картофельные	12,11	100	160,0	2,9	7,4	14,3	0,2
Булгур отварной с маслом растительным	10,14	150	242,0	6,9	7,8	36,0	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,1
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,1
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	0,1
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	0,1

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