

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.23

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)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	85,20	551,6	18,7	15,9	83,2	6,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с куриным филе, гречками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
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
Стоимость рациона	102,24	729,0	27,3	25,4	97,7	8,1

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 02.03.23

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная с сыром	90	204,0	16,7	10,0	10,4	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	102,24	756,0	29,3	19,5	113,1	9,4
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с куриным филе, гречками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	890,4	29,7	34,3	115,5	9,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,2	31,6	2,6
Стоимость рациона	39,41	315,0	11,3	9,6	41,0	3,4

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 02.03.23

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)						
Котлета куриная с сыром, с маслом	90/5	237,0	16,7	13,6	10,4	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	85,20	717,6	26,4	20,5	104,8	8,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с куриным филе, гречками, зеленью	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	15	6,0	0,4	0,03	0,9	0,1
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	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	748,2	28,7	24,6	102,6	8,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,2	31,6	2,6
Стоимость рациона	39,41	315,0	11,3	9,6	41,0	3,4

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 02 МАРТА 23 г

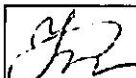
Согласовано
Директор школы



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
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	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	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп сырный с куриным филе, гречками, зеленью	29,62	10/250/15	184,0	8,4	6,5	22,8	1,9
Вторые блюда							
Ежики "Аппетитные"	36,97	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Котлета куриная с сыром	44,21	90	204,0	16,7	10,0	10,4	0,9
Гуляш из говядины	64,45	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	8,00	20	8,0	0,6	0	1,3	0,1
Постные блюда							
Суп картофельный с зеленью	11,92	250	108,0	2,0	5,1	14,0	1,2
Котлеты свекольные	8,41	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Макаронные изделия отварные с овощами, зеленым горошком	12,58	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,47	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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 02,03,23

Согласовано

Директор школы № 178

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Рыба припущенная	90	56	12,6	0,5	0,4	0
Картофель отварной с маслом растительным	150	152	3,2	7,7	17,4	1,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28,0	2,3
Яблоко свежее	1 шт	53,2	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,1	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	529,4	18,50	9,3	73,5	6,10

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 02,03,23

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 куриное отварное	80	93	20,0	1,3	0,3	0
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Груша свежая	1штг	90,7	0,8	0,7	20,7	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	567,9	28,80	8,2	95,1	7,90

Инженер-технолог

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.