

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03,03,23

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)						
Масло сливочное порционно	15	99	0,12	10,9	0,2	0
Биточки домашние	100	198	13,9	11,4	10,0	0,8
Рис отварной с маслом растительным	150	148	4,0	0,6	31,7	2,6
Икра кабачковая	40	30,7	0,53	1,8	3,1	0,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша свежая	1шт	89,3	0,8	0,7	20,4	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,2	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	678,2	21,65	26,0	90,4	7,40

Инженер-техник

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.

2-

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 03,03,23

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)						
Рис отварной	180	148	4,0	0,6	31,6	2,6
Огурцы консервированные порционно	85	21,3	1,0	0,1	3,8	0,3
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32	0	0	8,1	0,7
Сок фруктовый 1/200	1шт	90	0	0	22,4	1,9
Чай с сахаром	205	44	0,2	0,1	10,6	0,9
Мандарин	1шт	41,3	0,9	0,2	8,9	0,7
Стоимость рациона	102,24	376,6	6,12	1,0	85,4	7,14

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 03.03.23

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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,2
Стоимость рациона	85,20	777,0	26,0	33,7	91,9	7,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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	102,24	480,0	23,4	13,6	65,9	5,5

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 03.03.23

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	85,20	702,0	26,4	31,5	78,0	6,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	469,0	23,6	13,5	63,2	5,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	95	253,0	7,3	5,7	43,1	3,5
Стоимость рациона	39,41	328,0	10,3	8,5	52,6	4,3

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.

128

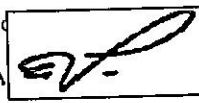
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.03.23

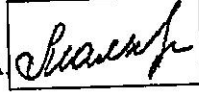
Согласовано документом
 Для
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	0,9	0,2	0,01
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	755,0	25,1	23,9	87,0	7,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	5,8	0,2	0	1,0	0,08
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,6
Стоимость рациона	102,24	513,8	24,4	13,8	72,6	6,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	95	253,0	7,3	5,7	43,1	3,5
Стоимость рациона	39,41	328,0	10,3	8,5	52,6	4,3

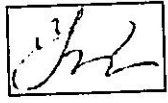
Инженер-техно
 Столярова Е.А.



Калькулятор
 Малышева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева



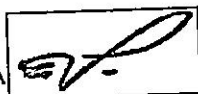
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 03 МАРТА 23 г

Согласовано
Директор школы

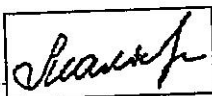
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, 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							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	30,17	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Биточки домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	7,50	35	5,8	0,2	0	1,0	0,08
Постные блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	8,35	250	7,9	1,6	5,0	7,0	0,6
Котлеты морковные	11,22	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Картофель отварной с маслом растительным	14,50	150	122,0	2,9	5,5	15,4	1,3
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	1,7
Компот из яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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.

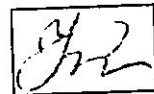


Калькулятор

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.