

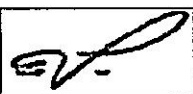
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.03.23

Согласовано
Директор школы № 7

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	1,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	798,6	33,7	32,1	92,5	7,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	653,0	27,4	17,2	96,3	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,8

Инженер-техник



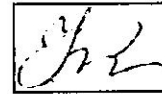
Столярова Е.А.

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

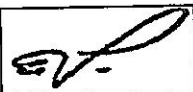
НА 10.03.23

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Вафли 1/30	1шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	735,4	25,2	33,4	83,8	7,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	560,0	25,6	14,0	82,7	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,8

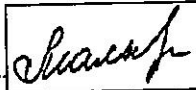
Инженер-техник

Столярова Е.А.

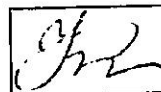


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



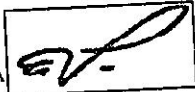
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 10 МАРТА 23 г

Согласовано
Директор школы для

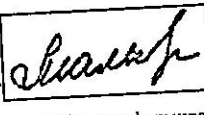
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Бульон с кеуринным филе, гренками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	46,68	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Жаркое из говядины	66,24	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Котлета из индейки	42,55	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Гарниры							
Вермишель отварная	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
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,59	60	59,0	0,9	3	6,8	0,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	3,20	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Постные блюда							
Суп картофельный с горохом, зеленью	8,50	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Котлета свекольная	8,41	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Булгур отварной с маслом растительным	10,67	150	242,0	6,9	7,8	36,0	3,0
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
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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.

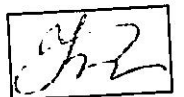


Калькулятор

Мальшева 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 10.03.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	680,2	22,2	35,8	67,4	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,
Стоимость рациона	102,24	560,0	25,6	14,0	82,7	6,

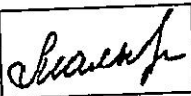
Инженер-техник

Столярова Е.А.

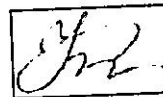


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

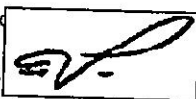
НА 10,03,23

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Масло сливочное порционно	10	66	0,3	7,3	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная с маслом растительным	180	174	5,5	4,2	28,5	2,4
Десерт овсяный 1/130	1шт	195	6,5	6,8	23,4	1,9
Огурцы свежие	60	9,0	0,6	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	697,2	27,30	27,3	82,6	6,80

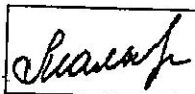
Инженер-техно

Столярова Е.А.

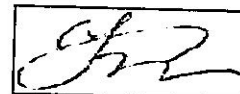


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева

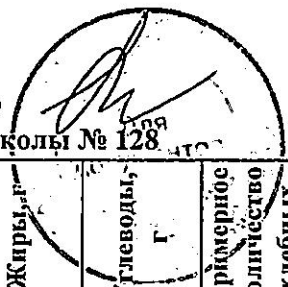


* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10,03,23

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)						
Рыба припущенная	70	56	12,5	0,5	0,3	
Булгур отварной	150	214	8,5	1,0	42,8	3,6
Десерт овсяный 1/130	1 шт	195	6,5	6,8	23,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминизированный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	102,24	562,0	29,30	8,8	88,0	7,30

Инженер-технолог
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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.