

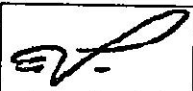
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15,03,23

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)						
Индейка с овощами	200	262	10,5	5,7	19,4	1,6
Огурцы свежие	80	12,0	0,8	0,08	2,0	0,1
Груша свежая	1шт	90,7	0,8	0,7	20,7	1,7
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	102,24	500,9	15,00	7,3	71,6	5,80

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15,03,23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Рыба припущенная	90	56	12,5	0,46	0,38	0,2
Капуста цветная отварная с маслом растительным	150	29	1,3	1,6	2,2	0,2
Огурцы свежие	40	6,0	0,4	0,04	1,0	0,08
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	204,8	16,50	2,7	28,6	2,48

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.

126

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.03.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	27	107,0	7,0	8,9	0	0
Индийка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	646,0	26,6	34,7	56,1	4,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,0	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	587,0	24,7	19,8	77,1	6,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,15	31,6	2,6
Стоимость рациона	39,41	315,0	11,3	9,6	41,0	3,4

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 15.03.23

Согласовано
Директор школы № 10



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	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	85,20	541,0	23,1	26,5	52,6	4,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета рыбная" Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
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
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	557,0	23,7	19,7	71,4	5,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,15	31,6	2,6
Стоимость рациона	39,41	315,0	11,3	9,6	41,0	3,4

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 15 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	6,72	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
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,73	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Котлета рыбная " Оригинальная "	57,29	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Индейка с овощами	52,61	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Гарниры							
Картофельное пюре	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
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	6,40	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Постные блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	8,35	250	79,0	1,6	5	7,0	0,6
Котлета морковная	11,22	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4
Капуста отварная(цветная,брокколи)с маслом растительным	34,73	150	96,0	4,3	5,5	7,2	0,6
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	0,8
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

Мальшова 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 15.03.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона		85,20	23,1	26,5	52,6	4,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
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		102,24	24,4	20,8	73,8	6,1

Инженер-техно

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.