

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 20.03.23

Согласовано
Директор школы № 23

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	60	25,0	1,9	0,1	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	608,2	26,5	29,9	57,8	4,8
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	760,0	29,0	23,9	107,1	8,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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 20.03.23

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)						
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	85,20	671,0	29,6	39,0	50,2	4,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	699,0	27,3	23,4	94,7	7,9

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.

Меню буфетной продукции на 18 МАРТА 23 г

Согласовано
Директор

Для
лицей

ГОРЬКА НИЖНЕГО ПОВОЛЖЬЯ
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
И СПЕЦИАЛИЗОВАННАЯ ШКОЛА
№ 8260022045

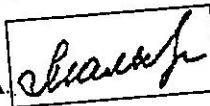
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приведенное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп сырный с гречками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Омлет натуральный	34,20	150	199,0	13,9	14,4	3,4	1,3
Гуляш из говядины	64,45	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Котлеты из индейки	43,88	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Постные блюда							
Суп картофельный с зеленью	11,95	250	108,0	2	5,1	14,0	1,1
Котлета из овощей	12,08	100	175,0	3,1	10,2	15,1	1,1
Рис отварной с овощами, зеленым горошком, кукурузой	18,26	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	0,1
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	0,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,3
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	0,5

Столярова Е.А.

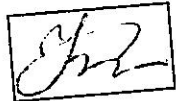


Калькулятор

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.23

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)						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	85,20	572,4	23,0	27,1	59,0	4,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
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	0,8
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	1,7
Стоимость рациона	102,24	693,0	27,0	22,8	94,8	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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.

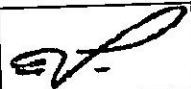
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20,03,23

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)						
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Горошек зеленый консервированный	40	16,0	1,2	0,08	2,6	0,2
Пюре фруктовое 1/90	90	32	0	0	8,1	0,7
Сок фруктовый 1/200	200	90	0	0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Мандарин	1 шт	42	1,0	0,2	8,9	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,7
Стоимость рациона	102,24	515,6	11,10	6,7	102,8	8,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20,03,23

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
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,3
Вермишель отварная с маслом растительным	150	174	5,5	4,2	28,4	2,4
Кукуруза консервированная	30	98	3,0	1,4	18	1,5
Чай с сахаром	206	44	0,2	0,1	10,8	0,9
Груша свежая	1 шт	90,7	0,8	0,7	20,7	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	792,7	19,72	31,2	108,3	9,00

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.