

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.03.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт "Растяшка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	102,24	738,0	23,9	26,1	101,7	8,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	669,4	22,0	20,3	100,2	8,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,0

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.

Меню буфетной продукции на 13 МАРТА 23 г

Согласовано Для
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
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							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	22,91	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	7,6
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	40,01	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,5
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Каша молочная гречневая с маслом	20,13	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
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
Икра кабачковая (доп. гарнир)	4,49	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Постные блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	8,53	250	98,0	1,7	4,9	9,8	0,8
Котлета капустная	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	7,84	150	248,0	8,5	7,3	37,0	3,1
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	1,8
Компот из мандаринов	8,16	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 13.03.23

Согласовано
Директор школы № 5

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,5
Каша гречневая рассычатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		782,4	29,7	35,2	86,8	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		624,0	21,5	18,8	92,5	7,7

Инженер-техн

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 13.03.23

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 порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/8	266,0	9,0	10,6	33,5	2,8
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	654,0	20,0	25,0	87,0	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Икра кабачковая (доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	620,4	21,7	20,6	87,4	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,0

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

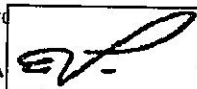
НА 13,03,23

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	180	295	9,8	8,5	44,6	3,0
Капуста квашеная с маслом растительным	100	76,7	1,3	4,6	7,7	0,0
Сок фруктовый 1/200	1 шт	90	0	0	22,4	1,8
Десерт овсяный 1/130	1шт	195	6,5	6,8	23,4	1,9
Яблоко свежее	1 шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	843,1	20,60	21,2	138,9	11,3

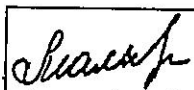
Инженер-техн

Столярова Е.А.

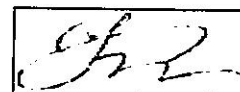


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 13,03,23

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
Шницель нежный	90	219	15,2	2,2	11,9	1,0
Каша гречневая с маслом растительным	150	295	9,8	8,5	44,6	3,7
Икра кабачковая	60	45	0,8	2,8	4,6	0,4
Груша свежая	1 шт	90,7	0,8	0,7	20,7	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,9	2,6	0,7	18,9	1,5
Стоимость рациона	102,24	846,6	29,70	22,3	110,9	9,2

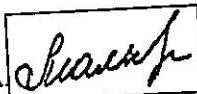
Инженер-техно

Стоярова Е.А.

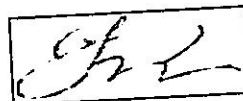


Калькулятор

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.