

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

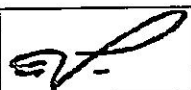
НА 19.04.23

Для
Согласования документа
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Биточки рыбные	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	647,8	21,3	29,7	103,0	8,5
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	15	2,5	0,12	0,01	0,45	0,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	102,24	711,3	22,9	18,3	113,8	9,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом ,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техн

Столярова Е.А.

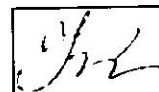


Калькулятор

Мальшова 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.

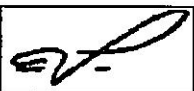
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.23

Согласовано
Для документа
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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета домашняя	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	25	26,0	0,4	1,3	3,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	85,20	601,4	21,5	29,1	62,9	5,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,035	1,05	0,1
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	635,0	22,2	17,6	97,1	8,1

Инженер-техн



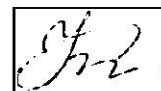
Столярова Е.А.

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.

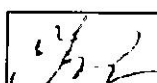
Меню буфетной продукции на 19 АПРЕЛЯ 23 г

Согласовано
Для
Директор школы № 23

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, 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	6,72	10	5,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	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							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	22,85	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Биточки рыбные	57,92	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Котлета домашняя	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	21,46	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Пюре картофельное	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
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	4,41	25	26,0	0,4	1,3	3,0	0,2
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	6,43	30	5,0	0,24	0,03	0,9	0,1
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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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
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 19.04 2023

Согласовано Для
Директор школы №128



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло шоколадное	10	66	0,08	7,25	0,13	0,001
Рыба припущенная	70	110	15,6	5,1	0,5	0,029
Картофельное пюре с маслом растительным	150	151	3	13,8	5,6	0,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	90	29	0,48	1,54	3,4	0,3
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	473,0	21,5	28,3	35,3	2,930

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рыба припущенная	60	110	15,6	5,1	0,5	0,025
Картофельное пюре с маслом растительным	150	151	3	13,8	5,6	0,5
Чай с лимоном	200/7	44	0,335	0,066	10,499	0,9
Апельсин	200	79	1,872	0,416	16,848	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	37	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	456,0	22,9	19,9	48,3	4,025

Инженер-технолог
Стоячкова Е.А.


Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева Е.И.

* - 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

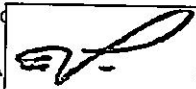
НА 19.04.23

Согласовано:  умензор
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки рыбные	90	220,0	14,4	12,0	13,6	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	20	20,0	0,3	1,0	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	469,4	20,3	18,9	54,0	4,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,24	0,03	0,9	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	658,0	22,7	17,8	101,8	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом ,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

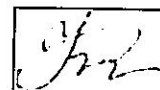


Калькулятор

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.