

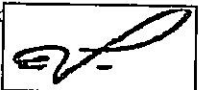
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.23

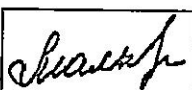
Согласовано
Для документов
Директор школы

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	0,2
Индеека с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1 шт	95,0	2,3	0,5	20,3	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	3,4	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	708,6	26,6	34,9	85,0	7,1
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	825,2	34,8	23,8	112,4	9,4
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	3,1
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,9

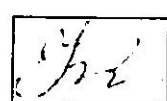
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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 25.04.23

Согласовано
Для
Директор школы № 207



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		658,0	18,7	32,0	74,9	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
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		697,0	32,5	20,5	95,6	7,9

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 25.04.23

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,08
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		85,20	18,8	28,4	75,1	6,2
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		102,24	32,4	20,1	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	3,1
Стоимость рациона		39,41	13,0	14,3	58,3	4,9

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 25 АПРЕЛЯ 23 г

Согласовано
Директор лицензия №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в блюде
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
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							
Суп с горохом, гречками и зеленью	7,61	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Вторые блюда							
Рыба запеченная	63,90	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
Индейка с булгуром	51,00	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Шницель " Нежный "	40,10	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Гарниры							
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	10,59	60	59,0	0,9	3	6,8	0,6
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	8,00	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1

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 25.04 2023

Согласован
Директор школы 128



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло сливочное порционно	20	99	0,12	10,88	0,2	0,0
Индейка с булгуром	200	335	18,818	13,347	34,902	2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	8	0,407	0,074	1,406	0
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0
Груша	200	74	0,652	0,489	16,789	1
Батон витаминный с микронутриентами	29	72	2,08	0,52	14,82	1
Стоимость рациона	102,24	633,0	22,3	25,4	78,9	6,5

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рыба припущенная	60	120	21	4	0	0
Булгур отварной	150	214	8,536	1,005	42,826	3,6
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Груша	200	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	27	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	461,0	24,1	2,5	85,6	7,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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.