

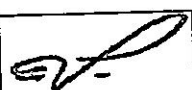
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.05.23

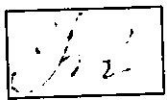
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	63,0	0,6	0,6	13,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	817,2	31,6	34,2	95,6	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Я б л о к о	1шт	63,0	0,6	0,6	13,7	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	821,4	32,1	21,7	123,9	10,3
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	3,0
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,8

Инженер-техн
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

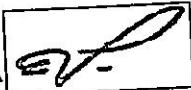
Директор по
производству
Корнева 

* - 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.

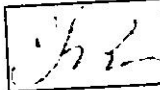
Меню буфетной продукции на 10 МАЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное кол-во 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
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	24,69	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Вторые блюда							
Котлета из индейки	46,10	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Запеканка из творога с вареньем	66,09	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	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	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,32	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,47	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	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 10.05.23

Согласовано
 Для
 документов
 Директор школы № 9



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
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона		680,0	29,2	27,2	79,5	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона		774,4	32,1	21,2	88,2	7,4
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	3,0
Стоимость рациона		414,0	13,0	14,3	58,3	4,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.05.23

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)						
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	713,0	37,0	26,1	82,6	6,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушеной, зеленью	275	175,0	8,6	6,9	19,5	1,6
Котлета из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	695,3	31,5	22,0	121,7	10,1

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 10.05.2023

Согласовано
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 сливочное порционно	15	99	0,12	10,88	0,2	0,003
Котлеты из индейки	90	185	13,03	12,704	4,6	0,4
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,713	5,57	29,518	2,5
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Груша	1шт	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	26	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	666,0	21,8	30,2	76,7	6,403

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	80	126	17,81	5,87	0,53	0,035
Капуста цветная отварная с маслом растительным	170	105	4,5	6,2	7,7	0,6
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	348,0	24,6	12,6	33,9	2,735

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.