

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

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 порционно	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
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	85,20	636,2	25,0	30,4	65,3	5,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	847,5	31,6	25,5	122,5	10,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

Инженер-техник

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.

128

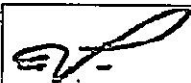
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

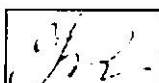
Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
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
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,0	1,8
Стоимость рациона	102,24	691,6	27,4	35,4	65,2	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	833,8	31,6	24,3	121,5	10,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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.

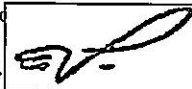
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

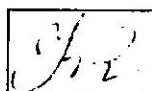
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	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 микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	85,20	644,2	29,0	39,4	43,3	3,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	841,4	31,5	26,1	119,9	9,8

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.

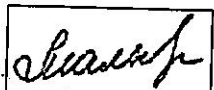
Меню буфетной продукции на 15 МАЯ 23 г

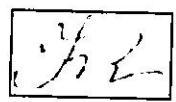
Согласовано
Директор лицей №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
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 грекками, 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
Котлеты домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Котлеты из индейки	46,10	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	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,49	25	19,0	0,3	1,2	1,9	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
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
Мальшова 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 12.05.2023

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						
Филе куриное отварное	70	79	16,964	1,121	0,271	0,016
Картофельное пюре с маслом растительным	180	92	2,3	4,4	10,7	0,9
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Груша	1шт	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	25	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	362,0	22,2	6,6	53,4	4,416

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	126	17,81	5,87	0,53	0,027
Картофельное пюре с маслом растительным	150	92	2,3	4,4	10,7	0,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	40	29	0,48	1,54	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Апельсин	1шт	70	1,674	0,372	15,066	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	31	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	434,0	24,6	12,8	55,3	4,62

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.