

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.23

Согласовано Для
Директор документов
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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,7	0,06
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона		85,20	21,4	29,4	58,7	4,9
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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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	22,1	18,0	92,2	7,7

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.

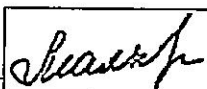
Меню буфетной продукции на 17 МАЯ 23 г

Согласовано
Директор/ школы

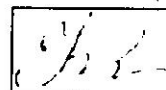
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные закуски							
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Помидоры свежие с маслом растительным	17,99	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	21,43	100	19,0	3,6	11,5	19,5	1,6
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
Котлеты домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,44	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,00	25	4,00	0,2	0	0,7	0,06
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 яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.

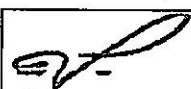
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.05.23


Для документов
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	5	33,0	0,05	3,7	0,05	0
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,1
Стоимость рациона	85,20	522,4	21,2	21,9	60,3	5,0
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 свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	640,6	22,5	17,6	98,2	8,2
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

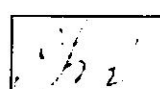
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

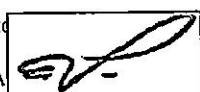


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 17.05.23

Согласовано
 Для документов
 Директор школы № 10

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	0,02
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
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
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	65,0	0,6	0,6	14,2	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	642,8	22,9	32,2	65,2	5,4
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 свежие (доп.гарнир)	20	3,00	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	65,0	0,6	0,6	14,2	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона	102,24	725,0	23,5	18,4	116,4	9,7
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
 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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.05.2023

Согласовано Для
Директор школы 128



3 вариант (Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный, вермишелью, зелению	250	120	2,73	2,84	20,79	1,7
Рыба припущенная	60	103	14,45	4,85	0,45	0,023
Картофельное пюре с маслом растительным	150	92	2,3	4,4	10,7	0,9
Гурцы свежие (доп.гарнир)	20	9	0,536	0,067	1,675	0,1
Компот из смеси сухофруктов	202	94	0,655	0	22,776	1,9
Яблоко свежее	1шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	60	1,98	0,33	12,3	1
Батон витаминный с микроэлементами	23	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	617,0	25,3	13,6	98,2	8,023

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.