


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

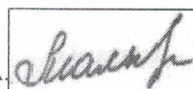


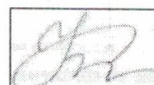
НА 21.09.23

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 шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	605,0	18,4	26,8	71,8	5,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с мясом, гречками, зеленью	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	774,2	27,4	25,3	101,6	8,4
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
Стоимость рациона	39,41	280,0	9,6	12,1	33,0	2,7

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 21.09.23

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	605,0	18,4	26,8	71,8	5,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с мясом, гречками, зеленью	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	774,2	27,4	25,3	101,6	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
Стоимость рациона	39,41	280,0	9,6	12,1	33,0	2,7

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 21.09.23

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)						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	611,8	17,2	29,7	81,0	6,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с мясом, гречками, зеленью	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	727,0	27,0	25,7	88,9	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Стоимость рациона	39,41	332,0	13,7	10,6	45,4	3,8

Инженер-техн

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.

Меню буфетной продукции на 21 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0	6,2	2,2	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с мясом, гречками, зеленью	32,04	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	54,65	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	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	2,77	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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.