

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15						
Сыр порционно	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Рожки отварные	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Чай с лимоном	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
М а н д а р и н	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Стоимость рациона	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Обед 1-4 класс						
		711,4	27,2	33,3	75,3	6,2
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
Стоимость рациона	102,24	935,6	27,3	34,4	129,8	10,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
		279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техн
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшцева 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.


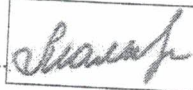
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 06.12.23

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 порционно 1/15						
Сыр порционно	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Рожки отварные	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Чай с лимоном	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
М а н д а р и н	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	1 шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Стоимость рациона	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)		711,4	27,2	33,3	75,3	6,2
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
Стоимость рациона		935,6	27,3	34,4	129,8	10,8
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона		279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техн
Молодцова 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 06.12.23

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 сливочное порционно 1/15						
Сыр порционно	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Рожки отварные	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Батон витаминный с микронутриентами	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Стоимость рациона	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)		721,6	27,3	34,6	75,1	6,2
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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		802,0	25,8	25,3	118,3	9,9
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
йогурт печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона		330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

Инженер-технолог
Мягкова 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 06 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Напитки							
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	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб							
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.