

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.24

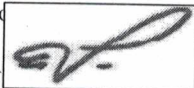
Согласовано

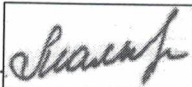
И.О. Директора школы № 124

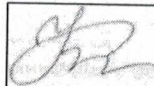


*[Handwritten signature]*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>667,0</b>	<b>20,5</b>	<b>20,9</b>	<b>99,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>734,4</b>	<b>26,4</b>	<b>21,1</b>	<b>109,2</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

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 19.02.24

Согласовано

и.о. Директора школы № 124



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>667,0</b>	<b>20,5</b>	<b>20,9</b>	<b>99,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>734,4</b>	<b>26,4</b>	<b>21,1</b>	<b>109,2</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техн

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

НА 19.02.24

Согласовано

и.о. Директора школы № 1229




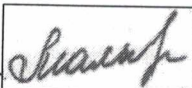
МБОУ

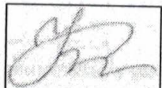
ШКОЛА № 1229

Примерное количество хлебных единиц\*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>627,0</b>	<b>21,0</b>	<b>19,9</b>	<b>91,2</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>740,6</b>	<b>26,7</b>	<b>21,8</b>	<b>108,9</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>353,0</b>	<b>8,4</b>	<b>11,8</b>	<b>53,2</b>	<b>4,4</b>

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 19 ФЕВРАЛЯ 24 г

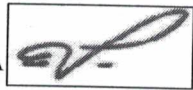
Согласовано

Директор школы № 122

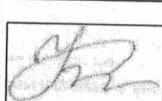
и.о.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гренками, зеленью	25,55	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	61,40	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Гуляш из говядины	51,32	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	7,65	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	1,0	12,0	1,0
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.