

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.10.22



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	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	711,0	21,9	27,4	94,2	7,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	721,4	20,6	25,8	101,8	8,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
Стоимость рациона	37,00	366,7	11,6	12,6	51,6	4,3

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 22.11.10.22

Согласовано
 Директору школы № 1
 [Подпись]
 [Печать: ШКОЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ № 1, ул. Мухоморова, 256, г. Новоуральск, Свердловская область, 625600]

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	711,0	21,9	27,4	94,2	7,8
Обед 1-4 класс						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	721,4	20,6	25,8	101,8	8,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
Стоимость рациона	37,00	366,7	11,6	12,6	51,6	4,3

Инженер-технолог
 Столярова Е.А. [Подпись]

Калькулятор
 Малышева Г.А. [Подпись]

Директор по производству
 Корнева [Подпись]

* - 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

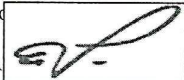
НА 22.11.10.22

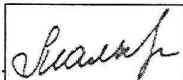
Согласовано


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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	779,8	28,0	38,0	81,6	6,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0	0,9	0,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
Стоимость рациона	96,00	613,0	35,1	24,9	78,5	6,5

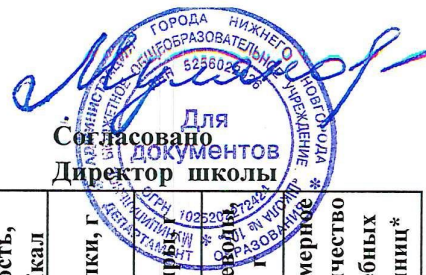
Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

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 22 Ноября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	28,04	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная гречневая с маслом	20,99	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Жаркое с индейкой	48,30	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	7,16	30	5,0	0,2	0	0,9	0,07
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из плодов шиповника	9,06	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<i>Хлеб</i>							
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
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.