

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.01.23



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>615,4</b>	<b>24,5</b>	<b>34,6</b>	<b>51,4</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вафли 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>993,0</b>	<b>29,2</b>	<b>39,0</b>	<b>131,3</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>11,3</b>	<b>14,4</b>	<b>48,1</b>	<b>4,0</b>

Инженер-техно

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 09.01.23



Согласовано  
Директор школы № 10

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Юре фруктовое 1/90	1шт	32,4	0	0	8,1	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>615,4</b>	<b>24,5</b>	<b>34,6</b>	<b>51,4</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс( льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вафли 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>993,0</b>	<b>29,2</b>	<b>39,0</b>	<b>131,3</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,7	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>11,3</b>	<b>14,4</b>	<b>48,1</b>	<b>4,0</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 09.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Софейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Затон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>654,0</b>	<b>29,9</b>	<b>40,5</b>	<b>41,1</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс( льготный+платный )</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
Фифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Хаша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Порошок зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Затон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>845,0</b>	<b>29,4</b>	<b>30,8</b>	<b>112,8</b>	<b>9,4</b>

Инженер-техно

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 09 ЯНВАРЯ 23 г

Согласовано  
 Директор школы № 2  

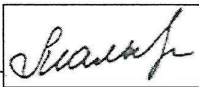

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	24,28	280	158,0	6,3	7,6	16,0	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	27,50	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,2
Бифштекс домашний	40,87	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0,1	1,6	1,3
<b>Напитки</b>							
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
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	8,34	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	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.