

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8	
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3	
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6	
Стоимость рациона		80,00	753,2	25,4	23,9	108,1	9,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5	
Стоимость рациона		96,00	618,0	30,1	17,3	86,3	7,2
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7	
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9	
Стоимость рациона		37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,6

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 08.02.23

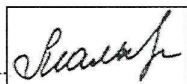
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10»
 СОСТАВЛЕНО
 Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	753,2	25,4	23,9	108,1	9,0
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	618,0	30,1	17,3	86,3	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	678,6	23,5	18,2	104,5	8,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Хлеб запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Каша овсяная отварная	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Сладкоежки с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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
Стоимость рациона	96,00	634,0	30,3	18,4	87,7	7,3

Инженер-технолог

Полякова 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.

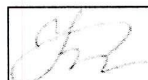
Меню буфетной продукции на 08 ФЕВРАЛЯ 23 г

С. Мухоморова
 ГОРОДА НИЖНЕГОЛОВОГО
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬСКОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ
 ГОРОДСКОЕ
 БУФЕТНО-КАВИЯ
 ДЕПАРТАМЕНТ
 ОГРН 50250227020
 ИНН 5001000000
 ОГРНИП 50250227020
 отложено
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,62	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,85	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Рыба запеченная	68,06	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Биточки домашние	42,35	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446	24,9	18,1	45,8	3,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,28	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб							
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.