

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	96,00	734,4	20,3	30,4	94,7	7,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	766,0	37,3	28,8	89,4	7,4
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

Инженер-техно
Столярова Е.А.

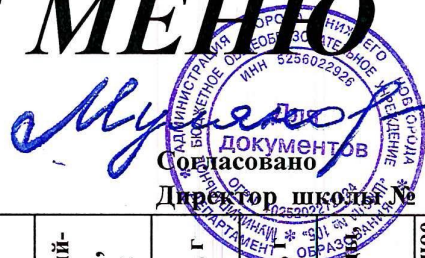
Калькулятор
Малышева Г.А.

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.

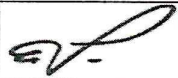
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.23




Директор школы № 23

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона		80,00	20,3	30,4	94,7	7,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона		96,00	37,3	28,8	89,4	7,4
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона		37,00	9,7	9,3	33,2	2,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

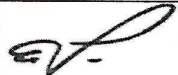
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 09.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,00	701,0	19,9	30,3	87,1	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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
Стоимость рациона	96,00	713,0	36,2	27,7	79,8	6,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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.

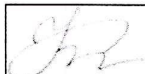
Меню буфетной продукции на 09 ФЕВРАЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал/100г	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнo	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 порционнo	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							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,74	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшенная с маслом	16,06	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп.гарнир)	7,18	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,2
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
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
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из смеси сухофруктов	6,00	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Напиток из облепихи	7,32	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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
Мальшева 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.