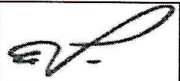


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

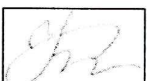
НА 14.02.23

Согласовано
 Директор школы № 1
 Для документов
 308
 022996

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 437,0 | 25,7 | 20,1 | 38,3 | 3,2 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Яблоко | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 27 | 76,0 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 788,0 | 31,0 | 31,9 | 93,7 | 7,8 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе | 100/50 | 260,0 | 15,2 | 17,0 | 11,5 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир) | 25 | 10,0 | 0,8 | 0 | 1,6 | 0,1 |
| Компот из груш | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 41 | 115,0 | 3,3 | 0,8 | 23,4 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 811,0 | 35,8 | 27,2 | 105,8 | 8,8 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,5 | 1,9 |
| Маковый рулетик посыпной | 70 | 210,0 | 6,0 | 7,6 | 29,5 | 2,4 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 368,3 | 11,7 | 12,7 | 52,0 | 4,3 |

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.

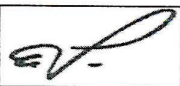
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.23

Согласовано
 Директор школы № 2

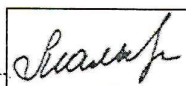
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | примерное количество хлебных единиц* |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 437,0 | 25,7 | 20,1 | 38,3 | 3,2 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Я б л о к о | 1шт | 67,0 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 27 | 76,0 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 788,0 | 31,0 | 31,9 | 93,7 | 7,8 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе | 100/50 | 260,0 | 15,2 | 17,0 | 11,5 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 25 | 10,0 | 0,8 | 0 | 1,6 | 0,1 |
| Компот из груш | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 41 | 115,0 | 3,3 | 0,8 | 23,4 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 811,0 | 35,8 | 27,2 | 105,8 | 8,8 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,5 | 1,9 |
| Маковый рулетик посыпной | 70 | 210,0 | 6,0 | 7,6 | 29,5 | 2,4 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 368,3 | 11,7 | 12,7 | 52,0 | 4,3 |

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

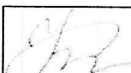
НА 14.02.23



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Рис отварной | 180 | 220,0 | 4,4 | 7,5 | 33,7 | 2,8 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 87,0 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 779,0 | 33,3 | 33,5 | 85,9 | 7,1 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе | 100/50 | 260,0 | 15,2 | 17,0 | 11,5 | 0,9 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Компот из груш | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| 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 | 780,0 | 34,5 | 27,7 | 98,6 | 8,2 |

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 14 ФЕВРАЛЯ 23 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 |
| 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 | 17,59 | 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 | 22,84 | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Тефтели мясные с сыром в томатном соусе | 50,14 | 100/50 | 260,0 | 15,2 | 17,0 | 11,5 | 0,9 |
| Филе куриное панированное | 47,70 | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 66,84 | 150/30 | 437,0 | 25,7 | 20,1 | 38,3 | 3,2 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Макаронные изделия отварные | 8,20 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Макаронные изделия с сыром | 21,44 | 150 | 239,0 | 8,2 | 12,0 | 24,6 | 2,1 |
| Рис отварной | 11,19 | 150 | 185,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир) | 10,00 | 25 | 10,0 | 0,8 | 0 | 1,6 | 0,1 |
| Напитки | | | | | | | |
| Чай с сахаром | 1,26 | 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 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 7,67 | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Компот из груш | 10,85 | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 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.