

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	701,6	18,4	29,5	90,1	7,5
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	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	711,4	20,3	25,8	99,7	8,3
Полдник						
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,1
Стоимость рациона	37,00	404,0	10,9	17,2	51,7	4,3

Инженер-техн

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

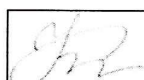
НА 21.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	701,6	18,4	29,5	90,1	7,5
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 микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	711,4	20,3	25,8	99,7	8,3
Полдник						
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,1
Стоимость рациона	37,00	404,0	10,9	17,2	51,7	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.

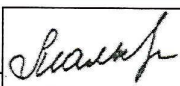
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 21.02.23

М. М. М.
 ДОКУМЕНТ
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 2

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	0,01
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	768,0	27,8	37,3	80,4	6,7
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)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,1
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	566,0	18,4	24,7	67,8	5,7

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 21 ФЕВРАЛЯ 23 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	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							
Борщ "Сибирский" с мясом,сметаной, зеленью	28,36	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	40,84	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Жаркое с индейкой	48,27	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Каша молочная рисовая с маслом	17,38	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Б л и н ч и к и	12,97	100	208,0	7,9	5,7	31,7	2,6
Блинчики с маслом	26,62	150/10	385,0	11,8	16,9	47,6	3,9
Блинчики со сгущенным молоком	29,17	150/30	413,0	13,7	12,7	61,8	5,2
Блинчики с джемом	26,08	150/30	399,0	11,8	10,4	65,9	5,5
Оладьи с маслом	20,93	150/10	438,0	11,4	18,4	57,9	4,8
Оладьи со сгущенным молоком	23,48	150/30	466,0	13,4	14,2	72,1	6,0
Оладьи с джемом	20,39	150/30	452,0	11,5	11,9	76,3	6,4
Блинчики с яблочным фаршем	21,71	135	318,0	7,6	13,5	40,6	3,4
Блинчики фаршированные джемом	24,58	135	371,0	7,7	13,3	58,0	4,8
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	5,36	25	4,0	0,2	0	0,8	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
Чайс лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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.