

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>677,4</b>	<b>17,1</b>	<b>27,5</b>	<b>90,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
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	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>699,0</b>	<b>31,8</b>	<b>19,2</b>	<b>99,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>37,00</b>	<b>368,3</b>	<b>11,7</b>	<b>12,7</b>	<b>51,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по производству  
Корнева

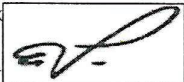
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 28.02.23

Для документов  
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>677,4</b>	<b>17,1</b>	<b>27,5</b>	<b>90,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гренками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
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	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>699,0</b>	<b>31,8</b>	<b>19,2</b>	<b>99,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,3</b>	<b>11,7</b>	<b>12,7</b>	<b>51,8</b>	<b>4,3</b>

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 28.02.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1 шт	28,0	0,6	0,2	6,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>621,8</b>	<b>17,2</b>	<b>27,1</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>683,0</b>	<b>31,4</b>	<b>19,1</b>	<b>96,3</b>	<b>8,0</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.




Меню буфетной продукции на 28 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 порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	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
<b>Первые блюда</b>							
Суп с горохом, гречками, зеленью	7,61	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
<b>Вторые блюда</b>							
Рыба запеченая	68,71	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Индейка с булгуром	42,79	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
<b>Гарниры</b>							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
<b>Постные блюда</b>							
Суп с горохом, зеленью	4,92	250	156,0	8,3	5,6	18,1	1,5
Котлеты картофельные	12,11	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Булгур отварной с маслом растительным	10,14	150	242,0	6,9	7,8	36,0	3,0
<b>Напитки</b>							
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
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
<b>Хлеб</b>							
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.