

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 21.03.23

Согласовано

М.О. Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Каша молочная рисовая с маслом	250/5	247,0	6,6	7,8	37,6	3,1
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	759,0	20,7	31,5	96,6	8,0
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	696,0	20,1	25,6	96,4	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	157,0	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона	39,41	415,0	13,0	14,3	58,4	4,8

Инженер-техн

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 21.03.23

Согласовано

Директор школы № *110*



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная рисовая с маслом	250/5	247,0	6,6	7,8	37,6	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,6	3,4	0,4	18,1	1,5
Стоимость рациона	85,20	672,6	19,6	24,6	85,9	7,2
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	643,2	20,0	25,2	84,5	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	157,0	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Стоимость рациона	39,41	415,0	13,0	14,3	58,4	4,8

Инженер-техно

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.

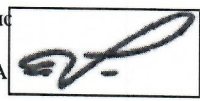
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



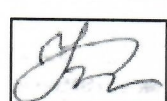
НА 21.03.23

Согласовано
 № *110*
 Директор школы № *105*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,07
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	780,4	28,2	37,4	82,9	6,9
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)	45	6,0	0,36	0,09	1,4	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	588,0	19,2	24,9	72,3	6,0

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.

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
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	20,82	250/5	247,0	6,6	7,8	37,6	3,1
Жаркое с индейкой	48,27	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	26,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	4,80	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,07
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	6,43	30	5,0	0,24	0,03	0,9	0,08
Постные блюда							
Борщ "Сибирский" с зеленью	10,85	250	87,0	1,8	4,9	8,9	0,7
Котлета капустная	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая с сахаром, маслом растительным	8,17	150	276,0	7,9	7,11	43,73	3,6
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
Чай с лимоном	2,94	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	1,0	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.