


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Тасло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
апеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	85,20	667,6	36,7	25,5	72,6	6,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	144,0	6,3	8,1	10,1	0,8
Каркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	0,7	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	695,2	20,0	29,4	83,9	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,5	3,7

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 02.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	727,4	38,9	22,5	92,2	7,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной гушеной, сметаной, зеленью	285	144,0	6,3	8,1	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	717,6	21,9	28,9	90,8	7,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,5	3,7

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 02.05.23

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
апеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,4
чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
Стоимость рациона	85,20	630,0	35,1	25,4	65,3	5,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной ушеной, сметаной, зеленью	285	144,0	6,3	8,1	10,1	0,8
Карское с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	0,7	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	695,2	20,0	29,4	83,9	7,0

Инженер-технолог

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по производству
Корнева

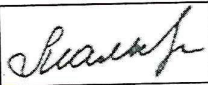
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 02 МАЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	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
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	27,39	285	144,0	6,3	8,1	10,1	0,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	63,69	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Жаркое с индейкой	48,27	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,59	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
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	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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.