

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/8	227,0	6,5	9,7	28,4	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	85,20	728,0	20,8	33,5	84,3	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,02	0,4	0,0
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	701,4	35,8	26,9	79,5	6,6
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с мясом,луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	285,0	9,7	9,3	40,6	3,3

Инженер-техно

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 04.05.23



Согласовано
Директор

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	101,0	0,9	0,7	22,7	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	733,6	20,8	31,4	90,5	7,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,5	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	768,0	37,0	30,7	86,1	7,2
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	285,0	9,7	9,3	40,6	3,3

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.

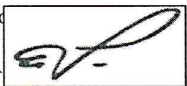
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.23

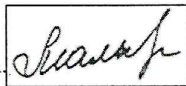
Согласовано
 Директор
 ДОКУМЕНТ

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
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	54	151,2	4,3	1,1	30,8	2,5
Стоимость рациона	85,20	761,2	22,2	31,8	95,1	7,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	685,0	35,8	27,9	72,8	6,1

Инженер-технолог
 Столярова Е.А.



Калькулятор
 Малышева Г.А.



Директор по производству
 Корнева



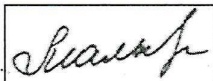
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 04 МАЯ 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
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 зеленым горошком и маслом растительным	23,59	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,73	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,05	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	11,19	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
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
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	13,95	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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
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.