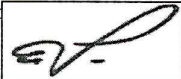


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

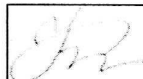
НА 23.05.23



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	0,1	10,9	0,2	0,01
Фрикасе из индейки	100	150	6,3	13,1	1,6	0,1
Булгур отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		643	12,9	31,5	69,4	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	149	14,2	8,3	3,7	0,3
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		681	32,1	21,7	88,7	7,4

Инженер-техник
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 23.05.23

Согласовано
Директор школы №



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
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		735,8	21,0	33,1	89,6	7,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	149,0	14,2	8,3	3,7	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,1	20,5	1,7
Стоимость рациона		691,4	32,3	20,2	92,9	7,7
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона		414,0	13,0	14,3	58,3	4,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

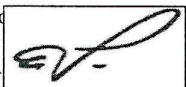
НА 23.05.23

Для
Согласовано
Директор школы №



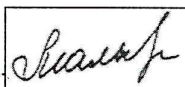
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	790,8	22,2	33,5	101,3	8,4
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	149,0	14,2	8,3	3,7	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	102,24	785,6	34,0	24,5	106,1	8,8
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,9

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 23 МАЯ 23 г



Согласовано
Директор ИИЦ №

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
Овощи свежие (огурцы,помидоры) с маслом растительным	17,20	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Помидоры свежие с маслом растительным	17,99	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками и зеленью	7,61	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Вторые блюда							
Рыба запеченная (филе горбуши)	65,22	75	149,0	14,2	8,3	3,7	0,3
Индейка с булгуром	46,68	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Шницель " Нежный "	40,10	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Фрикасе из индейки	40,81	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Гарниры							
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Булгур отварной	14,59	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	12,32	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	8,20	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Помидоры свежие (доп,гарнир)	7,11	40	9,0	0,4	0,1	1,5	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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.