

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Котлеты рубленые из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	644,0	28,0	33,6	58,0	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	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	719,0	25,7	18,2	105,9	8,8
Полдник(льготный+платный)							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
Стоимость рациона		39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.23

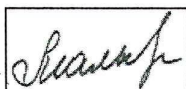
М. М. М. М.
 ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Котлеты рубленые из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	644,0	28,0	33,6	58,0	4,8
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	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	719,0	25,7	18,2	105,9	8,8
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
Стоимость рациона		39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



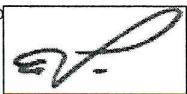
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.23

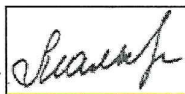
Для документов
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
Стоимость рациона		85,20	608,2	20,9	33,0	56,9	4,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
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	
Стоимость рациона		102,24	652,0	25,1	17,6	91,2	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3	
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6	
Стоимость рациона		39,41	386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

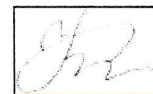
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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 13 СЕНТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	15,62	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Вторые блюда							
Биточки омашные	42,77	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из говядины	66,20	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Котлеты рубленые из цыплят	45,60	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	9,73	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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.