

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 20.09.23

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)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба"Аппетитная"с начинкой(молоко вареное сгущенное) 1/70	1шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	85,20	814,8	35,2	26,0	138,6	11,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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	835,0	32,5	30,5	107,6	9,0
Полдник(льготный+ платный)						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

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.

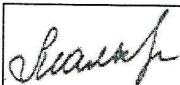
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

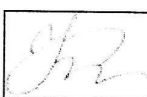
НА 20.09.23

М. М. Мухоморова
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко вареное сгущенное) 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	85,20	814,8	35,2	26,0	138,6	11,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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	835,0	32,5	30,5	107,6	9,0
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.23

Согласовано
 Директор школы №

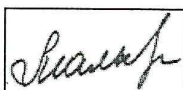
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	753,0	34,9	30,5	84,4	7,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
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	3,6
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	878,0	34,5	32,0	112,8	9,4
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева



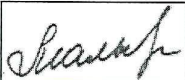
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 20 СЕНТЯБРЯ 23 г

Мухомов
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 10
 МБОУ СОШ № 10
 ул. Мухомова, 10
 г. Челябинск, 454000

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	58,30	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	62,33	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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.