

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23



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)						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
В а ф л и 1/30	1 шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	813,0	28,4	31,8	95,9	8,0
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	3,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
В а ф л и 1/30	1 шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	813,0	28,4	31,8	95,9	8,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	3,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.


Директор по
производству
Корнева

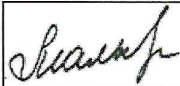
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 13.10.23

Мухомов
 ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы № 13

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Фрикассе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	581,0	18,6	22,5	75,9	6,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	602,2	25,5	19,5	81,5	6,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом и рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Стоимость рациона	39,41	298,0	9,1	10,0	42,7	3,6

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.

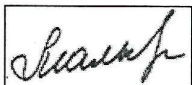
Меню буфетной продукции на 13 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Вторые блюда							
Фрикассе из индейки	56,25	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Шницель " Нежный "	44,07	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	6,05	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	10,69	60	59,0	0,09	3	6,8	0,6
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 клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	1,0	15,9	1,3
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.