

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.10.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	32	44,8	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	774,8	22,7	33,9	105,5	8,7
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	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,0	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	673,0	33,8	24,7	70,9	5,9
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

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 26.10.23

Согласовано
 Директор школы № 105

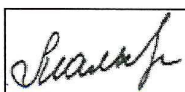


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	32	44,8	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	774,8	22,7	33,9	105,5	8,7
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	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,0	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	673,0	33,8	24,7	70,9	5,9
Полдник						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

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

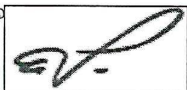
НА 26.10.23

Для
Согласовано
Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное порционнo	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтельки 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	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	819,0	31,4	35,6	93,2	7,7
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	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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	633,0	33,2	26,0	66,7	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

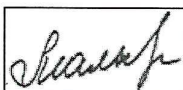
Инженер-техно

Столярова Е.А.



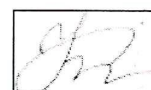
Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству

Корнева



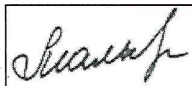
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 26 ОКТЯБРЯ 23 г

Муниципальная общеобразовательная школа № 52
 Согласовано Для документа
 Директор школы № 52

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	30,71	70	198,0	7,8	13	12,2	1,0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Гарниры							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,29	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
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
Чай с лимоном	2,77	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.