

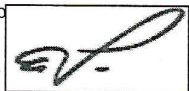
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

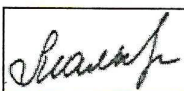
Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	653,4	21,6	31,4	70,8	5,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1штг	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	934,9	27,4	34,4	129,6	10,8
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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.

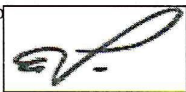
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

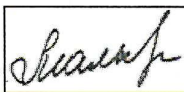
Согласовано
Директор школы №

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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	653,4	21,6	31,4	70,8	5,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	934,9	27,4	34,4	129,6	10,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

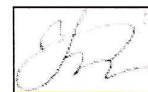
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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 08.11.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3	
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	630,0	21,3	31,8	64,7	5,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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	802,0	25,8	25,3	118,3	9,9
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)							
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9	
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7	
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Стоимость рациона		39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева


Меню буфетной продукции на 08 НОЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	47,76	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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.