

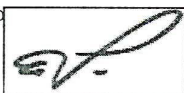
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.24

Для
ДОКУМЕНТОВ
Согласовано
Директор школы № 205

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	667,0	20,5	20,9	99,1	8,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	734,4	26,4	21,1	109,2	9,1
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

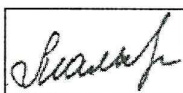
Инженер-техно



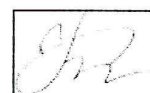
Столярова Е.А.

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.

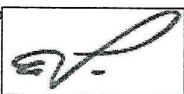
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.24

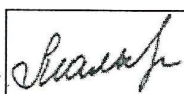
Согласовано
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
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 микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	667,0	20,5	20,9	99,1	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	734,4	26,4	21,1	109,2	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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

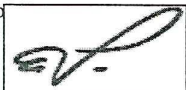
НА 19.02.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	627,0	21,0	19,9	91,2	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	740,6	26,7	21,8	108,9	9,1
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	353,0	8,4	11,8	53,2	4,4

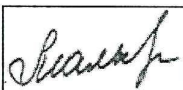
Инженер-техно

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.

Меню буфетной продукции на 19 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
 Директор школы № 205

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнно	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	25,55	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	61,40	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Гуляш из говядины	51,32	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	7,65	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	1,0	12,0	1,0
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.