


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.24

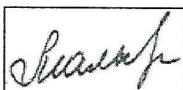
Для документов
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Омлет натуральный с маслом	170/5	258,0	15,6	20,0	3,9	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная " с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	85,20	712,6	28,0	28,2	115,0	9,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
Стоимость рациона	102,24	633,6	22,1	20,1	83,6	6,9
Полдник(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9


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 20.02.24

Для
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Омлет натуральный с маслом	170/5	258,0	15,6	20,0	3,9	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1штг	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	85,20	712,6	28,0	28,2	115,0	9,5
Обед 1-4 класс						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
Стоимость рациона	102,24	633,6	22,1	20,1	83,6	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

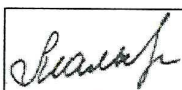
Инженер-техно

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 20.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Омлет натуральный с маслом	170/5	258,0	15,6	20,0	3,9	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сдоба "Аппетитная " с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	85,20	712,6	28,0	28,2	115,0	9,5
Обед 1-4 класс						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
Стоимость рациона	102,24	633,6	22,1	20,1	83,6	6,9
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

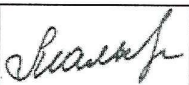
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

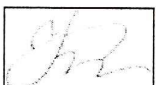
Меню буфетной продукции на 20 ФЕВРАЛЯ 24 г


 Согласовано
 Директор школы № _____

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	28,89	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	28,99	170	225,0	15,6	16,4	3,8	0,3
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<i>Гарниры</i>							
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	7,25	40	6,0	0,4	0,04	1,2	0,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	9,57	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
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.