

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

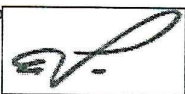
НА 21.02.24

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром | 50 | 50,0 | 0,8 | 2,6 | 6,0 | 0,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 34 | 95,2 | 2,7 | 0,7 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 590,2 | 20,8 | 29,2 | 61,0 | 5,0 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 10/250 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Бефстроганов из куриного филе | 100 | 171,0 | 15,4 | 10,5 | 3,8 | 0,3 |
| Рожки отварные | 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 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 33 | 70,0 | 2,4 | 0,4 | 14,3 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 48 | 134,4 | 3,8 | 0,9 | 27,5 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 784,4 | 32,2 | 22,1 | 113,1 | 9,4 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 50 | 143,0 | 4,1 | 4,4 | 21,8 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 263,0 | 10,1 | 10,8 | 31,2 | 2,6 |

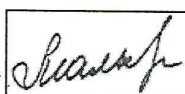
Инженер-техно

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

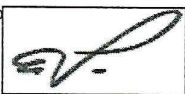
НА 21.02.24

Для документа
 Согласовано
 Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром | 50 | 50,0 | 0,8 | 2,6 | 6,0 | 0,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 34 | 95,2 | 2,7 | 0,7 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 590,2 | 20,8 | 29,2 | 61,0 | 5,0 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 10/250 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Бефстроганов из куриного филе | 100 | 171,0 | 15,4 | 10,5 | 3,8 | 0,3 |
| Рожки отварные | 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 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 33 | 70,0 | 2,4 | 0,4 | 14,3 | 1,2 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 48 | 134,4 | 3,8 | 0,9 | 27,5 | 2,2 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 784,4 | 32,2 | 22,1 | 113,1 | 9,4 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 50 | 143,0 | 4,1 | 4,4 | 21,8 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 263,0 | 10,1 | 10,8 | 31,2 | 2,6 |

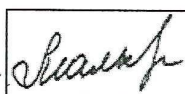
Инженер-техно

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 21.02.24

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,1 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| 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 | 504,0 | 19,9 | 24,4 | 51,2 | 4,2 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 10/250 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Бефстроганов из куриного филе | 100 | 171,0 | 15,4 | 10,5 | 3,8 | 0,3 |
| Рожки отварные | 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 | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 661,8 | 29,8 | 21,2 | 87,1 | 7,3 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой | 85 | 205,1 | 8,7 | 7,4 | 21,1 | 1,8 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 270,1 | 8,8 | 7,5 | 37,0 | 3,1 |

Инженер-техно
Стоярова 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 21 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> | | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 28,00 | 10/250 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| <i>Вторые блюда</i> | | | | | | | |
| Биточки домашние | 50,20 | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Бефстроганов из куриного филе | 50,63 | 100 | 171,0 | 15,4 | 10,5 | 3,8 | 0,3 |
| <i>Гарниры</i> | | | | | | | |
| Рожки отварные | 8,59 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,6 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром | 8,93 | 50 | 50,0 | 0,8 | 2,6 | 6,0 | 0,5 |
| Пюре картофельное | 21,32 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| <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 |
| Компот из ягод | 7,85 | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| <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.