

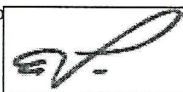
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.24

Для документов
Согласовано
Директор школы № 105

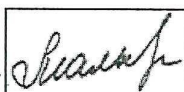
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутиерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	661,0	19,2	20,9	97,5	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом гушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	102,24	704,0	24,0	24,0	98,4	8,2
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	39,41	269,0	10,2	11,8	30,3	2,5

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

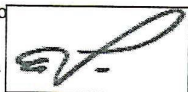
НА 26.02.24

Муниципальное бюджетное учреждение
«Центр образования № 105»
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 сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	661,0	19,2	20,9	97,5	8,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	102,24	704,0	24,0	24,0	98,4	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	39,41	269,0	10,2	11,8	30,3	2,5

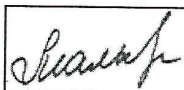
Инженер-техно

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 26.02.24

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)						
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,2
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
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	462,2	25,2	20,4	91,4	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	591,0	21,9	23,2	74,4	6,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	39,41	389,0	10,2	11,4	56,8	4,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

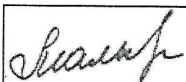
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

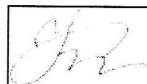
Меню буфетной продукции на 26 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано Для
 Директор школы № 105
 ДОКУМЕНТОВ

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	26,15	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	18,77	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Шницель " Нежный "	48,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Запеканка картофельная с мясом тушеным	70,12	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Гарниры							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,2
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
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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.