

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

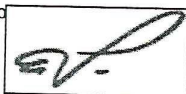
НА 29.02.24

ГОРОДА ИЖИТЕЛЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
УЧРЕЖДЕНИЯ
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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	686,0	21,0	28,7	84,8	7,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	813,4	32,0	30,8	94,4	7,8
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	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

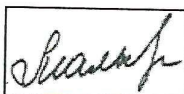
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

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

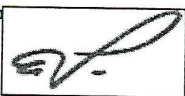
НА 29.02.24

Согласовано
Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	686,0	21,0	28,7	84,8	7,0
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	805,4	31,5	30,4	93,7	7,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	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

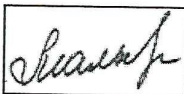
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

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

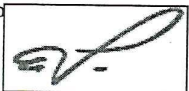
НА 29.02.24

Согласовано
Директор школы № 405

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
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	619,6	19,0	26,4	76,4	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	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	716,0	30,3	27,9	78,7	6,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Сок фруктовый	201	90,4	0,0	0,0	22,5	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	389,4	7,5	9,2	69,1	5,7

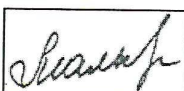
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



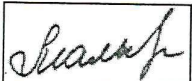
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 29 ФЕВРАЛЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод. Вещ., г	ное количество	твое хлебных
Холодные блюда								
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционно	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0	
Первые блюда								
Суп сырный с гречками, зеленью	25,55	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
Вторые блюда								
Индейка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3	
Биточки "Школьные"	51,46	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7	
Каша молочная "Дружба" с маслом	18,75	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Гарниры								
Овощи тушеные	24,81	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2	
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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
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.