

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, | Количество хлебных единиц* |
|--|---------------|----------------------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | |
| Котлета куриная с сыром | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | 0,6 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Фасоль консервированная (доп.гарнир) | 30 | 25,0 | 1,8 | 0,0 | 4,5 | 0,4 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 626,4 | 25,3 | 22,9 | 79,6 | 6,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Запеканка картофельная с мясом | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир) | 30 | 30,0 | 0,5 | 1,5 | 3,6 | 0,3 |
| Напиток из облепихи | 200 | 60,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 1,2 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,5 | 0,6 | 18,3 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 639,6 | 25,4 | 20,1 | 89,0 | 7,4 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 75,3 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 60 | 191,0 | 4,9 | 3,0 | 35,9 | 2,9 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 266,3 | 7,9 | 5,8 | 45,4 | 3,7 |

Инженер-техн
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 02.02.24

Согласовано
Директор школы № 132



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | 0,1 |
| Котлета куриная с сыром | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | 0,6 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Фасоль консервированная (доп.гарнир) | 30 | 25,0 | 1,8 | 0,0 | 4,5 | 0,4 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 626,4 | 25,3 | 22,9 | 79,6 | 6,6 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Запеканка картофельная с мясом | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | 1,8 |
| Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир) | 30 | 30,0 | 0,5 | 1,5 | 3,6 | 0,3 |
| Напиток из облепихи | 200 | 60,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 1,2 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,5 | 0,6 | 18,3 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 639,6 | 25,4 | 20,1 | 89,0 | 7,4 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 201 | 75,3 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Сдоба обыкновенная | 60 | 191,0 | 4,9 | 3,0 | 35,9 | 2,9 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 266,3 | 7,9 | 5,8 | 45,4 | 3,7 |

Инженер-техно

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.

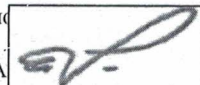
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24


Согласовано 
 Документов
 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 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,2 |
| Рожки отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 739,0 | 26,3 | 32,1 | 86,1 | 7,1 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Запеканка картофельная с мясом, маслом | 200/5 | 303,0 | 16,1 | 17,4 | 21,7 | 1,8 |
| Напиток из облепихи | 200 | 60,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 1,2 |
| 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 | 564,0 | 23,9 | 22,1 | 68,7 | 5,7 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, луком | 75 | 195,0 | 9,7 | 9,3 | 18,2 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 253,0 | 9,9 | 9,5 | 32,1 | 2,7 |

Инженер-технолог
 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.

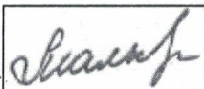
Меню буфетной продукции на 02 ФЕВРАЛЯ 24г


Согласовано Для
Директор школы №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Приве- рное количество | ство хлебных единиц |
|---|-------|-----------|--------------|----------|---------|-------------|------------------------|---------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | | |
| Масло шоколадное | 6,72 | 10 | 65,0 | 0,1 | 6,2 | 2,2 | | 0,1 |
| Первые блюда | | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 23,51 | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | | 0,6 |
| Вторые блюда | | | | | | | | |
| Запеканка картофельная с мясом | 62,46 | 200 | 271,0 | 16,1 | 13,3 | 21,7 | | 1,8 |
| Тефтели мясные в соусе | 54,22 | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | | 1,2 |
| Котлеты куриные с сыром | 52,58 | 90 | 152,0 | 11,9 | 8,1 | 7,9 | | 0,6 |
| Гарниры | | | | | | | | |
| Рожки отварные | 8,59 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | | 2,3 |
| Фасоль консервированная (доп. гарнир) | 9,31 | 30 | 25,0 | 1,8 | 0 | 4,5 | | 0,4 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 5,33 | 30 | 30,0 | 0,5 | 1,5 | 3,6 | | 0,3 |
| 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 |
| Напиток из облепихи | 7,93 | 200 | 60,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | | 1,2 |
| 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.