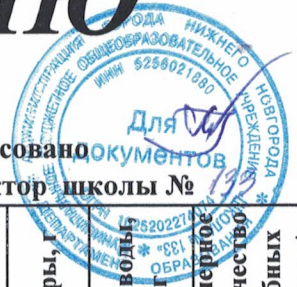


133

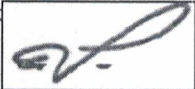
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

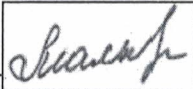
НА 10.01.24

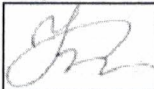
Согласовано
 Документов
 Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционно | 15 | 53,0 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| Запеканка из творога с вареньем | 150/20 | 392,0 | 23,6 | 17,7 | 34,6 | 2,8 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 38 | 106,4 | 3,0 | 0,8 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 751,4 | 31,1 | 34,4 | 79,5 | 6,6 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Плов из филе индейки | 200 | 390,0 | 12,0 | 19,6 | 41,4 | 3,5 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| В а ф л и 1/30 | 1 шт | 158,0 | 1,1 | 9,4 | 17,3 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 26 | 55,1 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 37 | 103,6 | 2,9 | 0,7 | 21,2 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 937,7 | 27,3 | 34,4 | 130,2 | 10,8 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1 шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком | 80 | 159,0 | 4,5 | 5,8 | 22,3 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 279,0 | 10,5 | 12,2 | 31,7 | 2,6 |

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.24

Согласовано
Директор школы № 135



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционнo | 15 | 53,0 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| Запеканка из творога с вареньем | 150/20 | 392,0 | 23,6 | 17,7 | 34,6 | 2,8 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 38 | 106,4 | 3,0 | 0,8 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 751,4 | 31,1 | 34,4 | 79,5 | 6,6 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Плов из филе индейки | 200 | 390,0 | 12,0 | 19,6 | 41,4 | 3,5 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| В а ф л и 1/30 | 1шт | 158,0 | 1,1 | 9,4 | 17,3 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 26 | 55,1 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 37 | 103,6 | 2,9 | 0,7 | 21,2 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 937,7 | 27,3 | 34,4 | 130,2 | 10,8 |
| Полдник 1-4класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком | 80 | 159,0 | 4,5 | 5,8 | 22,3 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 279,0 | 10,5 | 12,2 | 31,7 | 2,6 |

Инженер-техн

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.

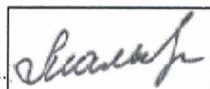
Меню буфетной продукции на 10 ЯНВАРЯ 24 г

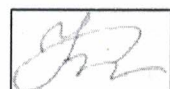
Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|-------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло сливочное | 10,27 | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционнo | 11,82 | 15 | 53,0 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 21,01 | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Запеканка из творога с вареньем | 56,31 | 150/20 | 392,0 | 23,6 | 17,7 | 34,6 | 2,8 |
| Плов из филе индейки | 67,45 | 200 | 390,0 | 12,0 | 19,6 | 41,4 | 3,5 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Напитки | | | | | | | |
| Чай с сахаром | 1,38 | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Чай без сахара | 0,42 | 200 | 2,0 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0 |
| Чай с лимоном | 2,70 | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 1,0 | 10,3 | 0,9 |
| Напиток из плодов шиповника | 7,75 | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| Хлеб | | | | | | | |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 1,77 | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 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.