

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.23

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,3
Стоимость рациона		85,20	17,8	30,3	96,7	8,0
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1 шт	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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		102,24	3,3	28,2	115,4	9,6
Полдник						
Напиток овсяный	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона		39,41	7,7	6,9	56,1	4,6

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.

133

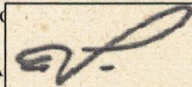
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

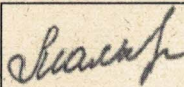
НА 14.12.23

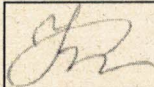
Согласовано _____
 Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/8	251,0	6,2	12,0	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,3
Стоимость рациона		85,20				
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1 шт	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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		102,24				
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона		39,41				
		312,0	7,7	6,9	56,1	4,6

Инженер-техн
 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.23

Согласовано
Директор школы № 13



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	623,0	23,6	20,4	86,3	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,8	2,2
Стоимость рациона	102,24	891,1	34,7	28,1	117,4	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Мандарин	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Стоимость рациона	39,41	409,0	8,3	9,5	72,6	6,0

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 14 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	51,96	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Компот из смеси ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
<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.