

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.24

Согласовано
Директор школы № 133



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 " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	674,0	22,1	26,3	86,5	7,2
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	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	817,9	31,5	23,9	111,2	9,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	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	266,0	7,9	5,8	45,4	3,7

Инженер-техно
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.

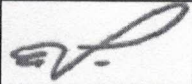
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

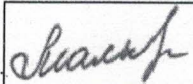
НА 15.02.24

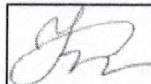
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9	
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	674,0	22,1	26,3	86,5	7,2
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	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5	
Стоимость рациона		102,24	817,9	31,5	23,9	111,2	9,3
Полдник(льготный+платный)							
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	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	266,0	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 15.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона		85,20				
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	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
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				
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона		39,41				

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

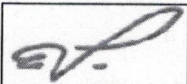
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

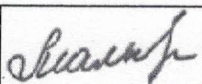
Меню буфетной продукции на 15 ФЕВРАЛЯ 24 г

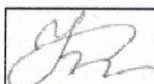
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	31,63	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,75	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Плоа из говядины	60,77	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
<i>Гарниры</i>							
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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.