

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/10	269,0	6,2	14,0	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	799,4	22,9	32,5	104,7	8,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	###	42,9	3,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.23

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)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/10	269,0	6,2	14,0	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Биолакт " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	799,4	22,9	32,5	104,7	8,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	###	42,9	3,5

Инженер-техник

Калькулятор

Мальшова 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 21.12.23

Согласовано
Директор школы № 183



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,4
Стоимость рациона	85,20	836,0	24,8	37,4	100,1	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	596,6	28,2	16,5	84,3	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Стоимость рациона	39,41	310,0	9,9	###	43,4	3,6

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.

Меню буфетной продукции на 21 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 10



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
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бутерброд горячий и сыром	25,65	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Тефтели мясные соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Соте из индейки с овощами	57,14	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Гарниры							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	5,99	30	5,0	0,2	0	0,9	0,1
Напитки							
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Багет витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальцева 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.