

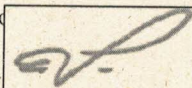
133

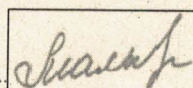
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

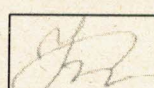
НА 23.10.23

Согласовано
 Для документов
 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	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8	
Стоимость рациона		85,20	665,4	25,1	35,8	61,2	5,0
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2	
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2	
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5	
Стоимость рациона		102,24	750,6	30,2	22,8	98,8	8,2
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8	
Стоимость рациона		39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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 23.10.23

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)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона		85,20	25,1	35,8	61,2	5,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		102,24	30,2	22,8	98,8	8,2
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона		39,41	10,1	10,8	31,2	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 23.10.23

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	677,0	28,4	44,4	40,8	3,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2	
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0	
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6	
Стоимость рациона		102,24	751,9	30,6	24,4	102,8	8,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2	
Стоимость рациона		39,41	349,0	12,3	14,5	42,3	3,5

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

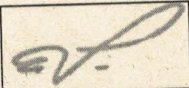
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

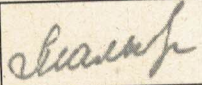
Меню буфетной продукции на 23 ОКТЯБРЯ 23 г

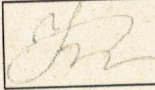
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционнo 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Гарниры							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	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
Мальшева 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.