

133

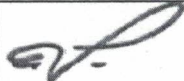
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.12.23


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Плов из филе индейки	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,1	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>668,4</b>	<b>16,3</b>	<b>31,0</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные " с маслом	100/5	295,0	16,5	21,2	9,3	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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 микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>915,1</b>	<b>32,7</b>	<b>36,4</b>	<b>106,0</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

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 28.12.23

Согласовано  
Директор школы № 4133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Плов из филе индейки	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,1	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>668,4</b>	<b>16,3</b>	<b>31,0</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные " с маслом	100/5	295,0	16,5	21,2	9,3	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>915,1</b>	<b>32,7</b>	<b>36,4</b>	<b>106,0</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Плов из филе индейки	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>625,0</b>	<b>13,8</b>	<b>28,0</b>	<b>78,6</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>775,0</b>	<b>30,9</b>	<b>31,8</b>	<b>90,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

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.

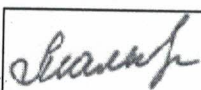
Меню буфетной продукции на 28 ДЕКАБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы № 1738



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Сахары, г	ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
<b>Холодные блюда</b>								
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционнo	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0	
<b>Первые блюда</b>								
Суп сырный с грenками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
<b>Вторые блюда</b>								
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5	
Биточки " Школьные"	45,22	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8	
<b>Гарниры</b>								
Овощи тушеные	25,42	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4	
<b>Напитки</b>								
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	
Компот из груш	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2	
<b>Хлеб</b>								
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Бaгoн 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.