

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>708,2</b>	<b>22,4</b>	<b>30,8</b>	<b>85,0</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>660,9</b>	<b>28,0</b>	<b>16,1</b>	<b>100,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,0</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</b>

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

зю буфетной продукции на 21 АПРЕЛЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приведенное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка карофельная с мясом	50,37	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Шницель " Нежный "	40,10	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,1
Индейка с овощами	52,61	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,32	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,26	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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Напиток клюквенный	18,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно						
Шницель "Нежный"	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Рис отварной	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Напиток клюквенный	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Апельсин	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30</b>	<b>84,0</b>	<b>2,4</b>	<b>0,6</b>	<b>17,1</b>	<b>1,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>676,0</b>	<b>26,0</b>	<b>23,4</b>	<b>89,6</b>	<b>7,5</b>
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,4	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>756,6</b>	<b>29,3</b>	<b>19,8</b>	<b>114,3</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,0</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</b>

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 21.04.23

Согласовано  
 Для  
 документов  
 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0	
Индеейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	25,1	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>563,0</b>	<b>22,2</b>	<b>28,6</b>	<b>55,0</b>	
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>660,9</b>	<b>28,0</b>	<b>16,1</b>	<b>100,7</b>	

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
 производству  
 Корнева

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

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 21.04 2023

Согласовано  
Директор школы 128



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Масло сливочное порционно	15	99	0,12	10,88	0,2	0,00
Фрикадельки мясные припущенные	80	124	13,8	7,3	0,9	0,1
Рис отварной	150	195	3,63	7,46	28,37	2,4
Десерт овсяный 1/130	1 шт	93	2,5	1,2	18	1,5
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>628,0</b>	<b>22,3</b>	<b>27,4</b>	<b>73,1</b>	<b>6,10</b>

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Рыба припущенная	60	126	17,81	5,87	0,53	0,027
Рис отварной	150	195	3,63	7,46	28,37	2,4
Десерт овсяный 1/130	1 шт	93	2,5	1,2	18	1,5
Чай с сахаром	205	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>531,0</b>	<b>26,2</b>	<b>15,1</b>	<b>72,5</b>	<b>6,027</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по производству  
Корнева Е.И.

\* - 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.