

123

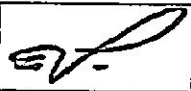
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.23

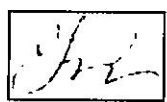
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (сгущенное молоко вареное) 1/70	1шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>865,0</b>	<b>35,3</b>	<b>26,5</b>	<b>149,8</b>	<b>12,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	35	73,5	2,5	0,3	15,1	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>876,7</b>	<b>33,7</b>	<b>30,6</b>	<b>116,2</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хачапури с сыром	75	224,0	9,6	11,3	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>289,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>36,8</b>	<b>3,0</b>

Инженер-технолог  
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 может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>667,6</b>	<b>36,7</b>	<b>25,5</b>	<b>72,6</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>831,2</b>	<b>32,0</b>	<b>30,4</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хачапури с сыром	75	224,0	9,6	11,3	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>289,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>36,8</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техник  
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 26.04.23

Согласовано  
Директор школы № 23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>629,2</b>	<b>32,3</b>	<b>24,4</b>	<b>70,1</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>838,0</b>	<b>33,6</b>	<b>31,9</b>	<b>104,0</b>	<b>8,7</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.

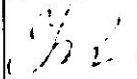
Меню буфетной продукции на 26 АПРЕЛЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы № 10

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1			0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	21,43	100	19,0	3,6	12	19,5	1,6
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,54	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные с сыром в томатной соусе	50,14	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Запеканка из творога со сгущенным молоком	65,27	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Бефстроганов из филе индейки	46,73	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	8,00	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
<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
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Напиток клюквенный	18,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшова Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показ может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 26.04 2023

Согласовано  
Директор школы № 128



## 1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Фрикадельки мясные припущенные	70	124	13,8	7,3	0,9	0,1
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	150	295	9,853	8,575	44,652	3,7
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	99	2	0,096	0,012	0,3	0,025
Десерт овсяный 1/130	1 шт	93	2,5	1,2	18	1,5
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>631,0</b>	<b>28,5</b>	<b>17,7</b>	<b>89,5</b>	<b>7,4248</b>

## 2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	150	295	9,853	8,575	44,652	3,7
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	100	11	0,616	0,077	1,925	0,2
Пюре фруктовое в ассортименте	90	65	0	0	16,2	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0	0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Яблоко свежее	150	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	35	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>645,0</b>	<b>13,4</b>	<b>9,8</b>	<b>125,5</b>	<b>10,5</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по производству  
Корнева Е.И.