

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

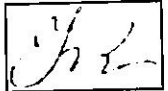
НА 05.05.23

Согласовано для  
 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
Котлета рубленая из филе цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>691,6</b>	<b>30,0</b>	<b>22,0</b>	<b>93,3</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>642,0</b>	<b>30,6</b>	<b>14,6</b>	<b>96,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>356,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,8</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техник  
 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 05.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	
Индийка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>658,6</b>	<b>22,8</b>	<b>32,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>514,0</b>	<b>28,3</b>	<b>11,2</b>	<b>74,9</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 использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 05 МАЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционнно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе,гренками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	46,68	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,1
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлета рубленая из филе цыплят	40,50	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	10,59	60	59,0	0,9	3	6,8	0,5
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,99	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
<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 мандаринов	8,16	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<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  
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

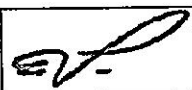
НА 05.05.23

Для  
Согласования документов  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	
Котлета рубленая из филе цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>675,8</b>	<b>29,6</b>	<b>22,5</b>	<b>88,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	
Хлеб полезный с микроэлементами	48	100,8	3,4	0,5	20,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>526,8</b>	<b>28,4</b>	<b>11,1</b>	<b>78,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>356,0</b>	<b>14,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,8</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

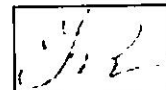


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



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

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 05.05.2023

Согласовано Для  
Директор школы №128



## 1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Масло сливочное порционно	15	99	0,12	10,88	0,2	0,003
Котлеты из индейки	90	185	13,03	12,704	4,6	0,4
Вермишель отварная с маслом растительным	150	174	5,54	4,2	28,46	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	45	9	0,536	0,067	1,675	0,1
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 микронутриентами	29	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>677,0</b>	<b>24,0</b>	<b>29,6</b>	<b>78,6</b>	<b>6,5025</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>						
Рыба припущенная	60	126	17,81	5,87	0,53	0,027
Булгур отварной	150	214	8,536	1,005	42,826	3,6
Десерт овсяный 1/130	1 шт	93	2,5	1,2	18	1,5
Чай с сахаром	211	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>550,0</b>	<b>31,1</b>	<b>8,7</b>	<b>87,0</b>	<b>7,227</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.