

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,2
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>636,0</b>	<b>24,1</b>	<b>15,8</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</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
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	75	12,0	0,6	0,12	2,1	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,3	15,1	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>766,5</b>	<b>27,4</b>	<b>24,5</b>	<b>108,7</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</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 27.04.23

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>						
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Кисломолочный напиток "Бнолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>734,6</b>	<b>27,7</b>	<b>19,5</b>	<b>111,1</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0	1,1	0,09
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>875,9</b>	<b>27,6</b>	<b>34,1</b>	<b>114,7</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</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 может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 27 АПРЕЛЯ 23 г



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	7,3	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 зеленым горошком и маслом растительным	23,59	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гречками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Ежики "Аппетитные"	36,97	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Котлета куриная с сыром	43,82	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Гуляш из говядины	64,45	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Кукуруза консервированная (доп, гарнир)	13,13	40	130,0	4,1	2	24,0	2,0
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 смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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 27.04 2023

Согласовано

Директор школы №28



## 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>						
Филе куриное отварное	70	79	16,964	1,121	0,271	0,016
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,713	5,57	29,518	2,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	7	0,341	0,062	1,178	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	113	0	0	28,224	2,4
Груша	200	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	27	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>536,0</b>	<b>25,8</b>	<b>7,8</b>	<b>90,8</b>	<b>7,616</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	75	61	13,55	0,53	0,53	0,033
Картофель отварной с маслом растительным	150	152	3,264	7,716	17,457	1,5
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	88	11	0,616	0,077	1,925	0,2
Чай с лимоном	200/10	44	0,335	0,066	10,499	0,9
Яблоко свежее	150	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	72	2,08	0,52	14,82	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>407,0</b>	<b>20,4</b>	<b>9,5</b>	<b>59,9</b>	<b>5,033</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.23

Согласовано  
Директор

Для



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>495,8</b>	<b>20,2</b>	<b>16,9</b>	<b>65,5</b>	<b>5,5</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
Ежики "Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	65	9,0	0,5	0	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>736,2</b>	<b>26,4</b>	<b>25,3</b>	<b>100,3</b>	<b>8,3</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.