

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

128

НА 13.09.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Применение количественных хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Котлеты рубленые из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5	
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	
Стоимость рациона		85,20	644,0	28,0	33,6	58,0	4,8
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		102,24	719,0	25,7	18,2	105,9	8,8
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
Стоимость рациона		39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно
Стоярова 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

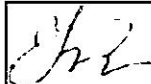
НА 13.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Котлеты рубленые из цыплят	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
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
Стоимость рациона		85,20	28,0	33,6	58,0	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	25,7	18,2	105,9	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона		39,41	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшица Г.А. 

Директор по производству
Корнса 

* - 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 13.09.23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
Стоимость рациона		85,20	608,2	20,9	33,0	56,9	4,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		102,24	652,0	25,1	17,6	91,2	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3	
Пицца "Школьная"	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6	
Стоимость рациона		39,41	386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

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

(гипоаллергенное)

на 13.09.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с вермишелью, зеленью	250	119	2,7	2,8	16,2	1,4
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	130	18	1,0	0,1	3,1	0,3
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Яблоко	1шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	624	12,1	9,9	101,1	8,4

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

(гипоаллергенное)

на 13.09.2023

(Варвара)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с куриным филе, зеленью	10/250	108	5,6	3,0	15,0	1,3
Плов из говядины	200	322	14,0	13,7	35,6	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	130	18	1,0	0,1	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	37	104	3,0	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	716	27,3	18,0	104,1	8,7

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.