

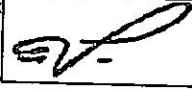
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

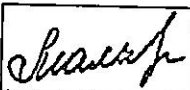
НА 25.09.23

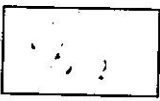
Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание	количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1		0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3		0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3		0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0		1,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8		0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7		1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>					
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2		1,3
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0		3,2
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7		0,2
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3		1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>					
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4		0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8		1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>					
		<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>		<b>2,6</b>

Инженер-технолог  
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 25 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
 Директор по производству

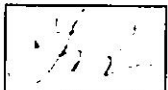
Секция  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ  
 РАБОТА  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ  
 РАБОТА  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ  
 РАБОТА

Жир, г  
 Углеводы, г  
 Примерное количество хлебных единиц

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	27,98	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Макаронник с мясом тушеным	64,40	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

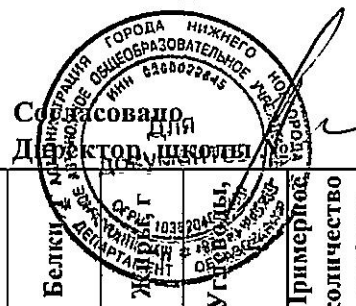
Калькулятор  
 Малышева Г.А. 

Директор по  
 производству 

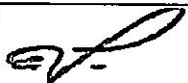
\* -R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

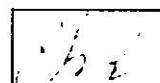
НА 25.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроплатнентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,0</b>	<b>28,4</b>	<b>44,4</b>	<b>40,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
Макаронник с мясом тушеным, с маслом	200/5	444,0	20,4	23,3	38,0	3,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроплатнентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроплатнентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>751,8</b>	<b>33,7</b>	<b>29,0</b>	<b>89,0</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>349,0</b>	<b>12,3</b>	<b>14,5</b>	<b>42,3</b>	<b>3,5</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.

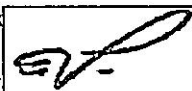
128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

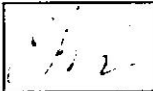
НА 25.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>665,4</b>	<b>25,1</b>	<b>35,8</b>	<b>61,2</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>812,6</b>	<b>34,6</b>	<b>27,9</b>	<b>98,2</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</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

(гипоаллергенное)

на 25.09.2023

Согласовано  
Директор школы №128  
документов



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп с картофелем с мясом, зеленью	15/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
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	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>613</b>	<b>27,6</b>	<b>15,6</b>	<b>83,5</b>	<b>7,0</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

(гипоаллергенное)

на 25.09.2023

(Алёна)

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	55	103	13,2	5,5	0,0	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>458</b>	<b>21,6</b>	<b>12,2</b>	<b>65,7</b>	<b>5,5</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева Е.И.

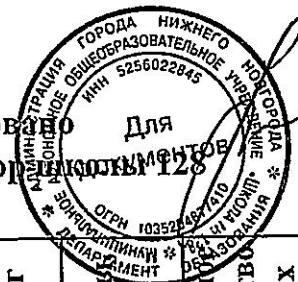
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.09.2023

Согласовано  
Директор



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	141	9,2	4,8	15,2	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	80	32	2,4	0,0	5,3	0,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5	0,3	0,1	1,0	0,1
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>748</b>	<b>25,7</b>	<b>13,5</b>	<b>123,6</b>	<b>10,3</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

производство

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 углеводов в блюде