

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>740,4</b>	<b>39,5</b>	<b>24,0</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>668,4</b>	<b>25,1</b>	<b>23,8</b>	<b>88,5</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.09.2023

(Варвара)

Согласовано  
Директор школы № 28



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 мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Фрикадельки мясные припущенные	100	214	22,3	13,5	0,9	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
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>594</b>	<b>33,9</b>	<b>23,2</b>	<b>62,9</b>	<b>5,3</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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

Согласовано Для  
Директора



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жи- ры, г	Уг- леводо- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>740,4</b>	<b>39,5</b>	<b>24,0</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>668,4</b>	<b>25,1</b>	<b>23,8</b>	<b>88,5</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

(Алёна)

на 26.09.2023

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание кол-во хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Фрикадельки мясные припущенные	100	214	22,3	13,5	0,9	0,1
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
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	29	81	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>520</b>	<b>28,6</b>	<b>20,3</b>	<b>56,1</b>	<b>4,7</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 26.09.2023

Согласовано  
Директор школы



(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>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,3
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64	0,2	0,4	13,0	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	104	3,0	0,7	21,2	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>640</b>	<b>9,5</b>	<b>12,3</b>	<b>110,7</b>	<b>8,5</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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

Согласовано  
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный + платный)</b>						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>695,0</b>	<b>35,2</b>	<b>31,6</b>	<b>67,5</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный + платный)</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
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
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>633,4</b>	<b>24,7</b>	<b>24,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный + платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,2</b>	<b>44,0</b>	<b>3,7</b>

Инженер-техн

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 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	33,28	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,07	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Напитки</b>							
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроуитриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	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.