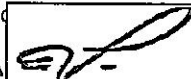



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

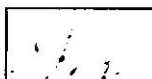
НА 11.10.23

Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы  


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>613,6</b>	<b>28,4</b>	<b>32,1</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>715,4</b>	<b>25,9</b>	<b>18,2</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

Инженер-техно  
 Стоярова 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.

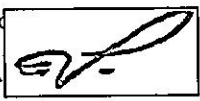
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.10.23

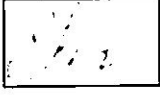
Согласовано по документам  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное 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	
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	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	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>613,6</b>	<b>28,4</b>	<b>32,1</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
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)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>715,4</b>	<b>25,9</b>	<b>18,2</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</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 11.10.23

Согласовано  
Для документа  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>608,2</b>	<b>20,9</b>	<b>33,0</b>	<b>56,9</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>652,0</b>	<b>25,1</b>	<b>17,6</b>	<b>91,2</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3	
Пирог " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

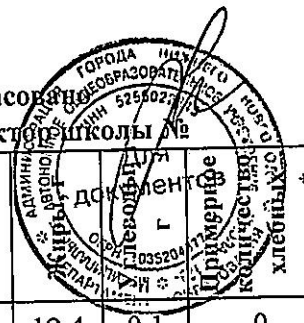
Директор по  
производству  
Корнева



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

Меню буфетной продукции на 11 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	17,01	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Котлеты рубленые из цыплят	51,79	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	8,01	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5
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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству 

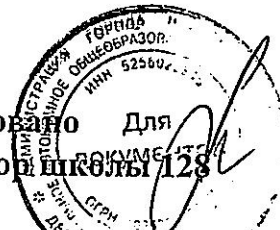
\* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.10.2023

Согласовано Для  
Директор школы №128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>365</b>	<b>17,8</b>	<b>13,4</b>	<b>43,3</b>	<b>3,2</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 11.10.2023

Согласовано

Директор



(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 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 микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>683</b>	<b>26,3</b>	<b>17,7</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</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

(гипоаллергенное)

на 11.10.2023

Согласовано  
Директор школы №128



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
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)	80	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Помидоры свежие	90	19	1,0	0,2	3,4	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
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>623</b>	<b>12,6</b>	<b>10,0</b>	<b>100,5</b>	<b>8,4</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.