

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

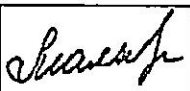
НА 17.10.23

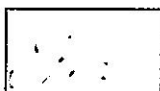
Согласовано
Директор школы № 17



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод. г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	619,2	16,7	26,5	78,9	6,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	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	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	619,8	28,9	20,8	73,0	6,1
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	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

НА 17.10.23

Согласован
Директор



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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
Стоимость рациона		85,20	619,2	16,7	26,5	78,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	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	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		102,24	619,8	28,9	20,8	73,0
Полдник(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона		39,41	414,0	13,0	14,3	58,3

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

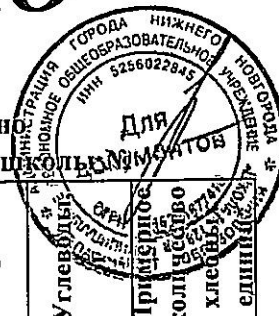
Директор по
производству
Корнева

* - 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 17.10.23

Согласовано
Директор школы № 11



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
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона		85,20	15,8	26,0	64,3	5,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	28,1	21,7	70,5	5,9
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Стоимость рациона		39,41	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

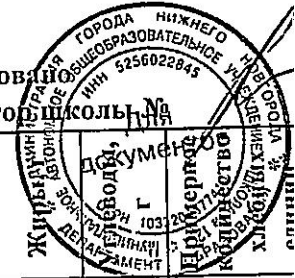
Мальшева Г.А.

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 17 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,83	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
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
Хлеб							
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
Мальшова 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 17.10.2023

Согласовано

Директор школы

(Алёна)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварная	45	84	10,9	4,5	0,0	7,0
Картофель отварной	150	98	2,5	4,7	11,5	8,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,5
Яблоко	1 шт	53	0,5	0,5	11,8	4,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	3,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	7,0
Стоимость рациона	85,20	366	16,8	10,4	51,6	30,5

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)

(Варвара)

на 17.10.2023

Согласован
Директор школы _____



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 зеленью						
Мясо отварное	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Пюре картофельное	55	103	13,2	5,5	0,0	0,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Компот из кураги	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Хлеб полезный с микронутриентами	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	102,24	527	22,9	16,1	65,4	5,4

Инженер-технолог
Стоярова 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 17.10.2023

(Лунна, Глеб)

Согласован
Директор школы №28



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 горохом с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	115	16	0,9	0,0	2,8	0,2
Яблоко	2шт	106	1	1	23,6	2,0
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из кураги	200	1,0	0,0	13,2	86	7,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	36	101	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	615	15,5	26,2	194,5	16,2

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

производству

Корнева Е.И.

* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатели могут быть использованы только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде