

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.11.23

Согласовано документом
Директор школы №



| 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 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционно | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 402,0 | 32,4 | 13,5 | 37,8 | 3,2 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 757,6 | 41,7 | 32,1 | 75,4 | 6,3 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 40 | 130,0 | 4,1 | 2,0 | 24,0 | 2,0 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 1018,0 | 38,9 | 28,9 | 143,1 | 11,9 |
| Полдник 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,3 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 399,3 | 12,7 | 13,8 | 56,2 | 4,6 |

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.

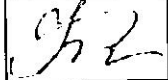
Меню буфетной продукции на 14 НОЯБРЯ 23 г



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|-------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 11,39 | 1шт | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционно | 13,10 | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 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 | | | | | | | |
| Котлета куриная | 57,49 | 100 | 229,0 | 20,2 | 9,0 | 16,8 | 1,4 |
| Тефтели мясные в соусе | 45,93 | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 60,07 | 150/30 | 402,0 | 32,4 | 13,5 | 37,8 | 3,2 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Макаронные изделия отварные | 7,32 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Пюре картофельное | 15,08 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 3,99 | 20 | 4,0 | 0,2 | 0 | 0,8 | 0,07 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 16,96 | 40 | 130,0 | 4,1 | 2 | 24,0 | 2,0 |
| 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 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 8,26 | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Компот из кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб | | | | | | | |
| 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

НА 14.11.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 1 шт | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Сыр порционно | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/30 | 402,0 | 32,4 | 13,5 | 37,8 | 3,2 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 757,6 | 41,7 | 32,1 | 75,4 | 6,3 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 40 | 130,0 | 4,1 | 2,0 | 24,0 | 2,0 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 1018,0 | 38,9 | 28,9 | 143,1 | 11,9 |
| Полдник 1-4 класс | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,3 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 399,3 | 12,7 | 13,8 | 56,2 | 4,6 |

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

НА 14.11.23

Согласовано

Директор школы № 14



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|-----------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Котлета куриная | 100 | 229,0 | 20,2 | 9,0 | 16,8 | 1,4 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 25 | 4,0 | 0,2 | 0 | 0,8 | 0,07 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 45 | 126,0 | 3,6 | 0,9 | 25,7 | 2,1 |
| Стоимость рациона | | 530,0 | 28,0 | 16,3 | 67,9 | 5,6 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Яблоко | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 47 | 99,6 | 3,4 | 0,6 | 20,3 | 1,6 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 50 | 140,0 | 4,0 | 1,0 | 28,6 | 2,4 |
| Стоимость рациона | | 986,6 | 38,0 | 28,5 | 137,8 | 11,5 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Компот из смеси ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Пирожок печеный с мясом, рисом | 75 | 208,0 | 9,1 | 10,0 | 20,3 | 1,7 |
| Яблоко | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Стоимость рациона | | 315,0 | 9,8 | 10,6 | 45,0 | 3,8 |

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 14.11.2023



(Варвара)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------------------------|
| Обед 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Суп картофельный с мясом, зеленью | 10/250 | 115 | 2,6 | 2,8 | 14,0 | 1,2 |
| Фрикадельки мясные припущенные | 70 | 145 | 15,3 | 9,1 | 0,6 | 0,1 |
| Рожки отварные | 150 | 191 | 5,7 | 5,6 | 29,5 | 2,5 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 55 | 179 | 5,7 | 2,8 | 33,0 | 2,8 |
| Яблоко | 1шт | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 897 | 34,6 | 21,6 | 128,1 | 10,7 |

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 14.11.2023

Согласовано Для
Директор школы №128



(Лунна, Глеб)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|------------------------------|
| Обед 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом с зеленью | 250 | 152 | 5,9 | 5,5 | 19,5 | 1,6 |
| Рожки отварные | 150 | 191 | 5,7 | 5,6 | 29,5 | 2,5 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 75 | 244 | 7,7 | 3,8 | 45,0 | 3,8 |
| Яблоко | 1шт | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| 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 | 35 | 98 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 942 | 25,4 | 16,4 | 165,7 | 13,8 |

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

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 14.11.2023



(Алёна)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество |
|---------------------------------------|--------------|--------------------|-------------|------------|-------------|----------------------|
| Завтрак 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Филе куриное отварное | 70 | 99 | 21,5 | 1,4 | 0,2 | 0,1 |
| Картофель отварной | 150 | 122 | 2,9 | 5,5 | 15,4 | 1,0 |
| Яблоко | 1шт | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 390 | 27,1 | 8,0 | 52,7 | 4,1 |

Инженер-технолог
Стоярова 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.