

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

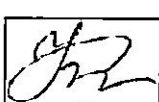
НА 15.11.23

Согласовано  
 Для  
 Директор школы № 20  
 ГОРОДА ИВАНО-ВОЛКОВСКОГО  
 ОБЛАСТИ СЕРГЕЕВОЗАРОВСКОГО РАЙОНА  
 ИНН 5256022645  
 Углеродный коэффициент  
 Примесное количество хлебных единиц

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеродный коэффициент	Примесное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,4</b>	<b>13,2</b>	<b>31,2</b>	<b>61,4</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>820,9</b>	<b>30,3</b>	<b>30,5</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,5	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>502,4</b>	<b>16,4</b>	<b>21,7</b>	<b>60,0</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>832,2</b>	<b>30,3</b>	<b>32,1</b>	<b>105,8</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</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.

Меню буфетной продукции на 15 НОЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое с индейкой	58,16	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Биточки " Школьные "	45,22	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<b>Гарниры</b>							
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром ( доп.г	10,69	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
<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 шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<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

НА 15.11.23

Согласовано  
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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,4</b>	<b>13,2</b>	<b>31,2</b>	<b>61,4</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,6	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>820,9</b>	<b>30,3</b>	<b>30,5</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

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

(гипоаллергенное)

на 15.11.2023

Согласовано  
Директор школы



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Жаркое с индейкой	200	256	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	15	3	0,1	0,0	0,5	0,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>476</b>	<b>13,9</b>	<b>20,0</b>	<b>59,7</b>	<b>5,0</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 15.11.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,5
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
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>742</b>	<b>12,0</b>	<b>16,9</b>	<b>127,8</b>	<b>2,1</b>

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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

