

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Применение коллегий, хлеб, хлебобулочные изделия	Единица измерения
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3		0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9		1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1		0,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6		1,7
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9		1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>698,8</b>	<b>16,8</b>	<b>28,8</b>	<b>92,7</b>		<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6		1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5		1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1		1,0
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3		1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>792,6</b>	<b>37,3</b>	<b>31,2</b>	<b>90,3</b>		<b>7,5</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6		0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9		3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,7</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,5</b>		<b>4,0</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.

Меню буфетной продукции на 17 НОЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	13,75	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	41,00	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<b>Гарниры</b>							
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
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
<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  
Мальшева 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.

128


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




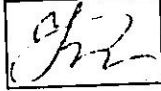
НА 17.11.23

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>698,8</b>	<b>16,8</b>	<b>28,8</b>	<b>92,7</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>792,6</b>	<b>37,3</b>	<b>31,2</b>	<b>90,3</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,7</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,5</b>	<b>4,0</b>

Инженер-техник  
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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.11.2023

Согласовано  
Директор школы 128



(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>						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	0,9
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	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>531</b>	<b>9,0</b>	<b>11,4</b>	<b>98,1</b>	<b>8,2</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 17.11.2023

(Варвара)

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>533</b>	<b>20,6</b>	<b>16,2</b>	<b>76,8</b>	<b>6,4</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 17.11.2023

(Алёна)

Согласовано  
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	55	78	16,9	1,1	0,1	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>475</b>	<b>25,7</b>	<b>7,9</b>	<b>75,2</b>	<b>6,3</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

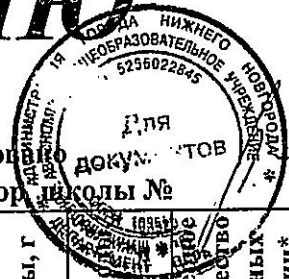
Директор по  
производству  
Корнева Е.И.

\* - 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

НА 17.11.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный компонент, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>646,0</b>	<b>17,7</b>	<b>26,1</b>	<b>85,2</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>799,0</b>	<b>39,2</b>	<b>29,1</b>	<b>95,1</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>276,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,2</b>	<b>45,3</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова 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.