

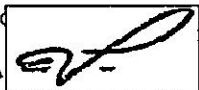
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

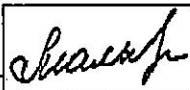
НА 20.11.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Сыр порционно | 10 | 35,0 | 2,3 | 2,9 | 0 | 0 |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 1шт | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком | 150/25 | 385,0 | 15,9 | 11,5 | 54,5 | 4,5 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,0 | 22,0 | 26,6 | 97,7 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп сырный с гречками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 20 | 65,0 | 2,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 26 | 55,1 | 1,9 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 761,7 | 28,4 | 23,6 | 108,4 | 9,0 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 50 | 143,0 | 4,1 | 4,4 | 21,8 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 263,0 | 10,1 | 10,8 | 31,2 | 2,6 |

Инженер-техно
Стоярова 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.

по буфетной продукции на 20 НОЯБРЯ 23 г



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Примерное количество хлебных |
|--|-------|-----------|--------------------|------------------------------|
| Холодные блюда | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 11,39 | 1шт | 99,0 | 0,2 |
| Масло шоколадное | 6,72 | 10 | 65,0 | 0,1 |
| Сыр порционно | 6,55 | 10 | 35,0 | 2,3 |
| Первые блюда | | | | |
| Суп сырный с гренками, зеленью | 18,09 | 250/15 | 173,0 | 6,1 |
| Вторые блюда | | | | |
| Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком | 60,68 | 150/25 | 385,0 | 15,9 |
| Гуляш из говядины | 60,97 | 100 | 150,0 | 10,7 |
| Гарниры | | | | |
| Вермишель отварная | 7,32 | 150 | 178,0 | 5,4 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 8,48 | 20 | 65,0 | 2,0 |
| Напитки | | | | |
| Чай с сахаром | 1,45 | 200 | 41,0 | 0,2 |
| Чай без сахара | 0,42 | 200 | 2,0 | 0,2 |
| Чай с лимоном | 2,77 | 200/7 | 43,0 | 0,3 |
| Напиток клюквенный | 15,40 | 200 | 65,0 | 0,1 |
| Компот из ягод | 7,92 | 200 | 49,2 | 0,2 |
| Хлеб | | | | |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 1,77 | 25 | 53,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 3,14 | 25 | 70,0 | 2,0 |

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 20.11.23

Согласовано
Директор школы №



| 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 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком | 200/20 | 465,0 | 20,2 | 13,8 | 65,2 | 5,4 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 700,0 | 23,0 | 22,2 | 102,4 | 8,5 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп сырный с гренками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Вермишель отварная | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 749,0 | 28,5 | 23,7 | 105,2 | 8,8 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+ платный) | | | | | | |
| Сок фруктовый | 204 | 91,8 | 0,0 | 0 | 22,8 | 1,9 |
| Пирожок печеный сдобный с яйцом | 75 | 205,0 | 7,9 | 11,3 | 18,1 | 1,5 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 354,8 | 8,4 | 11,8 | 53,6 | 4,4 |

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.23

Согласовано
Директор



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Сыр порционно | 10 | 35,0 | 2,3 | 2,9 | 0 | 0 |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 1шт | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,02 |
| Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком | 150/25 | 385,0 | 15,9 | 11,5 | 54,5 | 4,5 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроуutriентами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,0 | 22,0 | 26,6 | 97,7 | 8,1 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп сырный с гречками, зеленью | 250/15 | 173,0 | 6,1 | 6,3 | 22,8 | 1,9 |
| Гуляш из говядины | 100 | 150,0 | 10,7 | 10,5 | 3,2 | 0,3 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 20 | 65,0 | 2,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65,0 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микроуutriентами | 26 | 55,1 | 1,9 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроуutriентами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 761,7 | 28,4 | 23,6 | 108,4 | 9,0 |
| Полдник(льготный+платный) | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 50 | 143,0 | 4,1 | 4,4 | 21,8 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 263,0 | 10,1 | 10,8 | 31,2 | 2,6 |

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

(гипоаллергенное)

на 20.11.2023

Согласовано
Директор



ена)

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

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 20.11.2023

Согласовано

Директор школы 128



(Лунна, Глеб)

| 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 | 250 | 108 | 2,0 | 5,1 | 14,0 | 1,2 |
| Вермишель отварная | 150 | 191 | 5,7 | 5,6 | 29,5 | 2,5 |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 55 | 179 | 5,6 | 2,8 | 33,0 | 2,8 |
| Фрукты свежие | 130 | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Пюре фруктовое | 90 | 60 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 1,3 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 24 | 51 | 1,7 | 0,3 | 10,4 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 27 | 76 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 788 | 17,8 | 14,9 | 145,9 | 2,2 |

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 20.11.2023

Согласно

Директор



(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 зеленью | 250 | 108 | 2,0 | 5,1 | 14,0 | 1,2 |
| Мясо отварное | 50 | 94 | 12,1 | 5,1 | 0,0 | 0,0 |
| Вермишель отварная | 150 | 191 | 5,7 | 5,6 | 29,5 | 2,5 |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 20 | 65 | 2,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 |
| Напиток клюквенный | 200 | 65 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 1,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 26 | 55 | 1,9 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 34 | 95 | 2,7 | 0,7 | 19,4 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 673 | 26,5 | 17,9 | 102,0 | 8,5 |

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.