

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.10.23

Согласовано
Директор школы



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	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
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
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Мандарин	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	102,24	750,3	26,1	25,0	105,9	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 25.10.23

Для согласования документов
 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 1/15						
Биточки домашние	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Макаронные изделия отварные	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Стоимость рациона	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)		712,0	24,1	30,7	84,7	6,9
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		710,4	25,2	24,8	97,3	8,1
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый						
Булочка обсыпная с творогом	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Яблоко	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Стоимость рациона	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
		416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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 25.10.23

Согласовано Для
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	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
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	
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7	
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5	
Стоимость рациона		85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7	
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3	
Стоимость рациона		102,24	750,3	26,1	25,0	105,9	8,8
Полдник(льготный+платный)							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8	
Стоимость рациона		39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	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.

енно буфетной продукции на 25 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие вещества
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	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							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,78	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
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 яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.10.2023

Согласовано
Директор



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	100	214	22,3	13,5	0,9	0,1
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	85	18	0,9	0,2	3,2	0,3
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	587	31,6	20,4	69,8	5,8

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 25.10.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Для
Директор ЦКОЛЕТРЗ



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с горохом и зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	
Рис отварное с маслом растительным	180	232	4,3	8,9	33,6	
Огурцы свежие	100	14	0,8	0,1	2,4	
Помидоры свежие	100	21	1,1	0,2	3,8	
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	
Яблоко	1 шт	53	0,5	0,5	11,8	
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	
Стоимость рациона	102,24	741	17,4	16,0	124,4	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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.10.2023

(Варвара)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1
Плов из индейки	200	390	12,0	19,6	41,4	3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5	0,3	0,0	0,9	0
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1
Стоимость рациона	102,24	737	21,3	25,1	106,6	2,

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.