

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.10.23

123

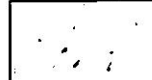
Для
Согласованно
Директор школы

КОМПЕТЕНТНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИДНИ 5256022845

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	32	44,8	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	774,8	22,7	33,9	105,5	8,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное паннированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,0	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	673,0	33,8	24,7	70,9	5,9
Полдник						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

Инженер-техн
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

НА 26.10.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарины	1 шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	32	44,8	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	774,8	22,7	33,9	105,5	8,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное паннированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,0	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	673,0	33,8	24,7	70,9	5,9
Полдник (льготный+платный)						
Напиток овсяный шоколадный, обогащенный кальцием и витамином B2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

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 26.10.23

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 шоколадное порционнo	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	819,0	31,4	35,6	93,2	7,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	633,0	33,2	26,0	66,7	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1	4,4

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 26 ОКТЯБРЯ 23 г

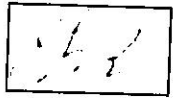
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Углеводы, г	Жиры, г	Примерное
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	30,71	70	198,0	7,8	13	12,2	
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	
Гарниры							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5	12,1	
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	
Огурцы свежие (доп. гарнир)	5,29	35	5,0	0,2	0,03	0,9	
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	
Чай с лимоном	2,77	200	43,0	0,3	0,1	10,3	
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	

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 26.10.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано Для
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,
Хлеб полезный с микроэлементами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,
Батон витаминный с микроэлементами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,
Стоимость рациона	102,24	551	10,1	11,2	95,1	7,

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. Показатели могут быть использованы только для примерной оценки количества углеводов в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 26.10.2023

(Алёна)

Согласовано
Для документов
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное панированное	90	259	21,3	14,9	9,9	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
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	684	33,2	23,4	85,3	7,1

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.