

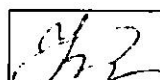
Меню буфетной продукции на 04 ДЕКАБРЯ 2023 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,0
Вторые блюда							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,0
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,0
Гарниры							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,0
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,0
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,0

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

НА 04.12.23

Согласовано
Директор школы № 1038



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	21,1	1,0
Стоимость рациона	85,20	549,8	23,0	32,5	45,1	3,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	839,0	31,7	24,7	115,1	9,6
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-технолог
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 04.12.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,0
Яблоко	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,0
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,0
Стоимость рациона	85,20	650,4	27,1	42,1	40,7	3,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,0
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	794,0	31,3	24,3	105,3	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
Яблоко	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Стоимость рациона	39,41	417,0	12,6	14,3	59,3	4,9

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 04.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	21,1	1,8
Стоимость рациона	85,20	549,8	23,0	32,5	45,1	3,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	839,0	31,7	24,7	115,1	9,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

Инженер-техно

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

(гипоаллергенное)

на 04.12.2023

(Варвара)

Согласовано
Директор школы №28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	180	298	10,2	8,8	44,0	3,7
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	796	32,6	18,8	116,1	9,7

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 04.12.20234

(Лунна, Глеб)

Согласовано

Директор школы №28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем с зеленью	250	114	2,5	5,2	15,0	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	70	27	2,1	0,2	4,6	0,4
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	698	18,8	13,7	118,4	2,1

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 04.12.2023

Согласовано

Директор школы 123



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12	0,9	0,1	2,0	0,2
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	70	2,0	0,3	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	348	15,3	9,7	49,7	4,8

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.

*
Г.