

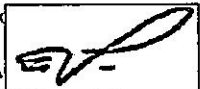
128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

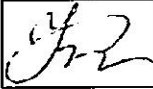
НА 07.12.23

Согласовано
 Для документа
 Директор школы № 0

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	217,0	9,0	14,6	12,2	1,0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	759,8	27,2	30,0	94,9	7,9
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 панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	667,9	35,3	26,8	71,4	5,9
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	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-технолог
 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 07.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	217,0	9,0	14,6	12,2	1,0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	759,8	27,2	30,0	94,9	7,9
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	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	667,9	35,3	26,8	71,4	5,9
Полдник (льготный+платный)						
Напиток овсяный 0,2	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

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 07.12.23

Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
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 микроуитриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,5
Стоимость рациона	85,20	845,4	30,6	35,4	101,3	8,4
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	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроуитриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	713,0	36,6	28,1	78,5	6,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,3	6,1	59,3	4,9

Инженер-техн

Столярова Е.А.

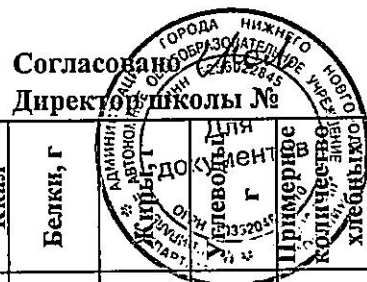
Калькулятор

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.

Меню буфетной продукции на 07 ДЕКАБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	30,71	70	217,0	9,0	14,6	12,2	1,0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная гречневая с маслом	19,72	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Гарниры							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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
Мальшцева 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 07.12.2023

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						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	577	8,9	11,3	109,9	9,2

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 07.12.2023

Согласовано
Директор школы 128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,5	12,6	1,1
Стоимость рациона	85,20	470	35,4	9,6	60,9	5,1

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 07.12.2023



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	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
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	499	21,9	14,6	70,1	3,3

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.