

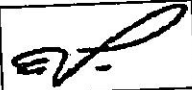
128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>614,0</b>	<b>21,6</b>	<b>25,4</b>	<b>74,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>586,6</b>	<b>30,1</b>	<b>13,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>							
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

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 08.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>614,0</b>	<b>21,6</b>	<b>25,4</b>	<b>74,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5	
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>586,6</b>	<b>30,1</b>	<b>13,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>626,6</b>	<b>16,1</b>	<b>27,5</b>	<b>78,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>585,0</b>	<b>30,0</b>	<b>14,0</b>	<b>77,5</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 5-11класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Сок фруктовый	204	91,8	0,0	0	22,8	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>354,8</b>	<b>8,4</b>	<b>11,8</b>	<b>53,6</b>	<b>4,5</b>

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 08 ДЕКАБРЯ 23 г



Соплаковано  
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с курным филе, гренками, зеленью	34,48	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлеты из индейки	61,31	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,88	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
<b>Напитки</b>							
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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,12
<b>Хлеб</b>							
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 08.12.2023

(Алёна)

Согласовано  
Директор школы № 123



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе бедра индейки отварная	55	121	10,0	9,0	0,3	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>487</b>	<b>18,7</b>	<b>15,7</b>	<b>67,9</b>	<b>5,7</b>

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 08.12.2023

(Варвара)

Согласовано  
Для  
Директор школы №28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,5
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	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>587</b>	<b>30,1</b>	<b>13,7</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>

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)

(Лунна, Глеб)

на 08.12.2023

Согласовано  
Директор школы №28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Рагу овощное	150	115	2,1	7,3	10,3	0,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	80	17	0,9	0,2	3,0	0,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,5
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 кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>625</b>	<b>11,4</b>	<b>16,5</b>	<b>101,0</b>	<b>2,2</b>

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.