

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.12.23

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	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	85,20	699,0	22,1	31,4	81,9	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	677,4	23,1	20,4	99,9	8,3
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-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 11.12.23

Согласовано
Для документа
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						
Сыр порционно	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Стоимость рациона	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)		699,0	22,1	31,4	81,9	6,8
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона		677,4	23,1	20,4	99,9	8,3
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		279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 11.12.23

Согласовано
Директор ШКОЛЫ №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводороды, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	860,0	30,8	40,0	94,2	7,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	662,0	22,7	20,3	96,7	8,0
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	400,0	11,5	12,9	59,5	5,0

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.

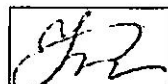
Меню буфетной продукции на 11 ДЕКАБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	46,30	100	172,0	9,8	12,0	5,9	
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	
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	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	
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
Малышева 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 11.12.2023

(Алёна)

Согласовано Для
Директор школы Т28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе грудки индейки отварная	70	113	18,7	4,2	0,2	0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1
Стоимость рациона	85,20	530	29,9	12,6	74,3	6,

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)

(Варвара)

на 11.12.2023

Согласовано
 Для документов
 Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	322	14,0	13,7	35,6	3,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	682	23,5	19,1	103,7	8,6

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 11.12.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	30	30	0,5	1,5	3,6	0,3
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	707	15,4	15,2	124,7	10,4

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.