

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.23



| 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             | 1шт           | 99,0               | 0,2         | 10,9        | 0,2          | 0,02                                 |
| Сыр порционно                              | 20            | 71,0               | 4,6         | 5,8         | 0            | 0                                    |
| Запеканка из творога с вареньем            | 150/30        | 415,0              | 23,6        | 17,7        | 40,3         | 3,4                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный        | 200           | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0         | 1,8                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами         | 29            | 81,2               | 2,3         | 0,6         | 16,6         | 1,4                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>85,20</b>  | <b>776,2</b>       | <b>33,0</b> | <b>36,4</b> | <b>79,1</b>  | <b>6,6</b>                           |
| <b>Обед 1-4 класс</b>                      |               |                    |             |             |              |                                      |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250        | 127,0              | 8,8         | 4,1         | 14,5         | 1,2                                  |
| Тефтели мясные в соусе                     | 100/50        | 264,0              | 13,8        | 16,6        | 15,0         | 1,3                                  |
| Макаронные изделия отварные                | 150           | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9         | 2,3                                  |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир)    | 40            | 130,0              | 4,1         | 2,0         | 24,0         | 2,0                                  |
| Компот из кураги                           | 200           | 86,0               | 1,0         | 0           | 13,2         | 1,1                                  |
| Яблоко                                     | 1шт           | 58,0               | 0,5         | 0,5         | 12,7         | 1,0                                  |
| Хлеб полезный с микроэлементами            | 30            | 63,0               | 2,1         | 0,3         | 12,9         | 1,1                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами         | 40            | 112,0              | 3,2         | 0,8         | 22,9         | 1,9                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>102,24</b> | <b>1018,0</b>      | <b>38,9</b> | <b>29,2</b> | <b>143,1</b> | <b>11,9</b>                          |
| <b>Полдник 1-4 класс</b>                   |               |                    |             |             |              |                                      |
| Кисломолочный напиток "Снежок"             | 203           | 158,3              | 5,7         | 5,1         | 22,3         | 1,8                                  |
| Маковый рулетик посыпной                   | 80            | 241,0              | 7,0         | 8,7         | 33,9         | 2,8                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>39,41</b>  | <b>399,3</b>       | <b>12,7</b> | <b>13,8</b> | <b>56,2</b>  | <b>4,6</b>                           |

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

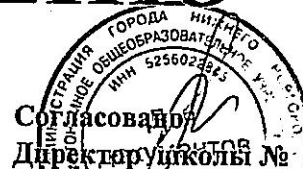
Калькулятор  
Малышева Г.А.

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 12.12.23



| Наименование блюда                           | Выход (г)     | Калорийность, Ккал | Белки       | Жиры        | Углеводы     | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| <b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b> |               |                    |             |             |              |                                      |
| Котлета куриная                              | 100           | 229,0              | 20,2        | 9,0         | 16,8         | 1,4                                  |
| Пюре картофельное                            | 180           | 130,0              | 3,8         | 6,3         | 14,5         | 1,2                                  |
| Огурцы консервированные (доп. гарнир)        | 25            | 4,0                | 0,2         | 0           | 0,8          | 0,07                                 |
| Чай с сахаром                                | 200           | 41,0               | 0,2         | 0,1         | 10,1         | 0,8                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами          | 45            | 126,0              | 3,6         | 0,9         | 25,7         | 2,1                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>85,20</b>  | <b>530,0</b>       | <b>28,0</b> | <b>16,3</b> | <b>67,9</b>  | <b>5,6</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>    |               |                    |             |             |              |                                      |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью   | 10/250        | 127,0              | 8,8         | 4,1         | 14,5         | 1,2                                  |
| Тефтели мясные в соусе                       | 100/50        | 264,0              | 13,8        | 16,6        | 15,0         | 1,3                                  |
| Макаронные изделия отварные                  | 180           | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5         | 2,8                                  |
| Я б л о к о                                  | 1шт           | 58,0               | 0,5         | 0,5         | 12,7         | 1,1                                  |
| Компот из кураги                             | 200           | 86,0               | 1,0         | 0           | 13,2         | 1,1                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами             | 47            | 99,6               | 3,4         | 0,6         | 20,3         | 1,6                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами          | 50            | 140,0              | 4,0         | 1,0         | 28,6         | 2,4                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     | <b>102,24</b> | <b>986,6</b>       | <b>38,0</b> | <b>28,5</b> | <b>137,8</b> | <b>11,5</b>                          |
| <b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b> |               |                    |             |             |              |                                      |
| Компот из смеси ягод                         | 200           | 49,0               | 0,2         | 0,1         | 12,0         | 1,0                                  |
| Пирожок печеный с мясом, рисом               | 75            | 208,0              | 9,1         | 10,0        | 20,3         | 1,7                                  |
| 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>315,0</b>       | <b>9,8</b>  | <b>10,6</b> | <b>45,0</b>  | <b>3,8</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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.12.2023

(Варвара)



| Наименование блюда                      | Выход (г)     | Калорий-<br>ность,<br>Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы,<br>г | Примерное<br>количество<br>хлебных<br>единиц |
|---|---------------|----------------------------|-------------|-------------|----------------|--|
| <b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>      |               |                            |             |             |                |  |
| Суп картофельный с мясом, зеленью       | 10/250        | 115                        | 2,6         | 2,8         | 14,0           | 1,2  |
| Фрикадельки мясные припущенные          | 70            | 145                        | 15,3        | 9,1         | 0,6            | 0,1  |
| Рожки отварные                          | 150           | 191                        | 5,7         | 5,6         | 29,5           | 2,5  |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 55            | 179                        | 5,7         | 2,8         | 33,0           | 2,8  |
| Яблоко                                  | 1шт           | 58                         | 0,5         | 0,5         | 12,7           | 1,1  |
| Компот из кураги                        | 200           | 86                         | 1,0         | 0,0         | 13,2           | 1,1  |
| Хлеб полезный с микроэлементами         | 25            | 53                         | 1,8         | 0,3         | 10,8           | 0,9  |
| Батон витаминный с микроэлементами      | 25            | 70                         | 2,0         | 0,5         | 14,3           | 1,2  |
| <b>Стоимость рациона</b>                | <b>102,24</b> | <b>897</b>                 | <b>34,6</b> | <b>21,6</b> | <b>128,1</b>   | <b>10,7</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 12.12.2023

(Лунна, Глеб)



| 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 горохом с зеленью    | 250           | 152                | 5,9         | 5,5         | 19,5         | 1,6                                  |
| Рожки отварные                          | 150           | 191                | 5,7         | 5,6         | 29,5         | 2,5                                  |
| Кукуруза консервированная (доп. гарнир) | 75            | 244                | 7,7         | 3,8         | 45,0         | 3,8                                  |
| 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        | 25            | 53                 | 1,8         | 0,3         | 10,8         | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами     | 35            | 98                 | 2,8         | 0,7         | 20,0         | 1,7                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                | <b>102,24</b> | <b>942</b>         | <b>25,4</b> | <b>16,4</b> | <b>165,7</b> | <b>13,8</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.23



| 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                                 |
| Сыр порционно                              | 20            | 71,0               | 4,6         | 5,8         | 0            | 0                                    |
| Запеканка из творога с вареньем            | 150/30        | 415,0              | 23,6        | 17,7        | 40,3         | 3,4                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный        | 200           | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0         | 1,8                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами        | 29            | 81,2               | 2,3         | 0,6         | 16,6         | 1,4                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>85,20</b>  | <b>776,2</b>       | <b>33,0</b> | <b>36,4</b> | <b>79,1</b>  | <b>6,6</b>                           |
| <b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>    |               |                    |             |             |              |                                      |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250        | 127,0              | 8,8         | 4,1         | 14,5         | 1,2                                  |
| Тефтели мясные в соусе                     | 100/50        | 264,0              | 13,8        | 16,6        | 15,0         | 1,3                                  |
| Макаронные изделия отварные                | 150           | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9         | 2,3                                  |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир)     | 40            | 130,0              | 4,1         | 2,0         | 24,0         | 2,0                                  |
| Компот из кураги                           | 200           | 86,0               | 1,0         | 0           | 13,2         | 1,1                                  |
| Я б л о к о                                | 1шт           | 58,0               | 0,5         | 0,5         | 12,7         | 1,0                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами           | 30            | 63,0               | 2,1         | 0,3         | 12,9         | 1,1                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами        | 40            | 112,0              | 3,2         | 0,8         | 22,9         | 1,9                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>102,24</b> | <b>1018,0</b>      | <b>38,9</b> | <b>29,2</b> | <b>143,1</b> | <b>11,9</b>                          |
| <b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b> |               |                    |             |             |              |                                      |
| Кисломолочный напиток "Снежок"             | 203           | 158,3              | 5,7         | 5,1         | 22,3         | 1,8                                  |
| Маковый рулетик посыпной                   | 80            | 241,0              | 7,0         | 8,7         | 33,9         | 2,8                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>39,41</b>  | <b>399,3</b>       | <b>12,7</b> | <b>13,8</b> | <b>56,2</b>  | <b>4,6</b>                           |

Инженер-техник  
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.