

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 18.03.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,6	2,0
Стоимость рациона	85,20	675,4	20,7	21,0	100,8	8,4
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	784,0	31,7	24,5	108,4	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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 18.03.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,6	2,0
Стоимость рациона	85,20	675,4	20,7	21,0	100,8	8,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	784,0	31,7	24,5	108,4	9,0
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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 18.03.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	627,0	21,0	19,9	91,2	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	618,0	22,6	21,8	82,7	6,9
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	353,0	8,4	11,8	53,2	4,4

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 04.03.2024

Наименование блюда	Выход (г)	Продаж ная цена
Выпечка		
Расстегаи с мясом	50	15-00
Булочка обсыпная с творогом	75	14-50
Пицца сырная	100	34-80
Пирожок печеный "Сластена"	75	21-00.
Пицца " Школьная " (филе куриное)	100	37-90
Пицца " Школьная " (говядина 1 с)	100	51-50
Пицца " Оригинальная " (филе куриное)	100	39-10
Пицца "Оригинальная" (говядина 1с)	100	52-70
Пирожок печеный с рисом, яйцом	75	8-80.
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	75	29-80
Пирожок печеный с творогом	75	15-00
Котлета, запеченная в тесте	100	30-00
Пирожок печеный с курагой	75	10-50.
Пирожок печеный с яблоками	75	8-40.
Пирожок печеный с яйцом	75	15-50
Пирожок печеный с капустой,яйцом	75	8-30.
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	9-00
Кулебяка с картофелем луком	250	30-30
Маковый рулетик посыпной	75	13-60
Сдоба обыкновенная	100	9-40.
Сдоба обыкновенная	50	4-70.
Сдоба обыкновенная	75	7-10.
Ватрушка с творогом	75	13-50
Сдоба обыкновенная (масло раст)	100	5-80.
Сдоба обыкновенная (масло раст)	50	2-90.
Сдоба обыкновенная (масло раст)	75	4-40.
Булочка ванильная	100	13-40
Булочка ванильная	50	6-70.
Плюшка с сахаром	75	5-20.
Пирожок печеный с мясом, луком	75	35-60
Кулебяка с капустой яйцом	250	27-70.
Хачапури	75	23-30
Плюшка московская	100	15-10.
Плюшка московская	50	7-50.
Плюшка московская	75	11-30.
Пирожок печеный с курицей, капустой	75	21-80.
Булочка домашняя	100	18-30.
Булочка домашняя	50	9-20.
Плюшка с маком	100	17-80.
Плюшка с маком	50	8-90.
Плюшка с маком	75	13-40.
Итого		

Корнева Е.И.

подпись

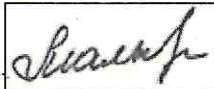
расшифровка подписи


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 18 МАРТА 24 г

ГОРОДА ПИЯНИНО НОВОГОРДА
 АДМИНИСТРАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ЦЕНТРА
 МНН 5250022143
 Для документов
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	во
Холодные блюда								
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Сыр порционнo	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0	0,0	
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6	
Горошек зеленый консервированный	38,28	100	40,0	3,2	0,2	6,4	0,5	
Первые блюда								
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9	
Вторые блюда								
Пудинг " Лакомка" с вареньем	60,84	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4	
Шницель " Нежный "	48,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0	
Запеканка картофельная с мясом тушеным	63,35	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9	
Гарниры								
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	11,48	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2	
Постные блюда								
Суп картофельный с зеленью	14,78	250	105,0	2,2	2,8	14,0	1,1	
Котлета морковная	15,24	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,4	
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,4	
Напитки								
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0	
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3	
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
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
 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 18.03.2024

(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						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Горошек зеленый консервированный	50	20	1,6	0,1	3,2	0,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток клюквенный	200	65	0,1	0,1	15,9	1,3
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	625	13,7	12,2	115,4	9,6

Инженер-технолог

Handwritten signature of E.A. Stolyarova in a rectangular box.

Столярова Е.А.

Калькулятор

Handwritten signature of G.A. Malysheva in a rectangular box.

Малышева Г.А.

производству

Handwritten signature of E.I. Korneva in a rectangular box.

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 18.03.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273	12,5	14,6	22,8	1,9
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток клюквенный	200	65	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	143	4,1	1,0	29,2	2,4
Стоимость рациона	102,24	753	22,8	21,9	116,2	9,7

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 18.03.2024

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						
Шницель «Нежный»	90	219	15,0	12,2	11,9	1,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Горошек зеленый консервированный	70	28	2,4	0,1	4,6	0,4
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
Стоимость рациона	85,20	607	25,8	19,0	83,1	6,9

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.