

133

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
пеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
исломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
итон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>741,0</b>	<b>21,1</b>	<b>29,3</b>	<b>97,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
олянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
иле куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
рмишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
омидоры свежие (доп. гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,1
мпот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
леб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
тон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>722,8</b>	<b>37,4</b>	<b>26,9</b>	<b>82,3</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
рожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
питок из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,2</b>	<b>44,0</b>	<b>3,7</b>

Калькулятор  
Мальшева Г.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 12.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Присутствие хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7	
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6	
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>741,0</b>	<b>21,1</b>	<b>29,3</b>	<b>97,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6	
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,1	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>722,8</b>	<b>37,4</b>	<b>26,9</b>	<b>82,3</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>							
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,2</b>	<b>44,0</b>	<b>3,7</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

\* - 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 12.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>666,0</b>	<b>26,4</b>	<b>30,4</b>	<b>71,3</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>764,0</b>	<b>38,6</b>	<b>27,8</b>	<b>89,4</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>416,0</b>	<b>12,1</b>	<b>11,0</b>	<b>67,2</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

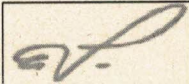
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

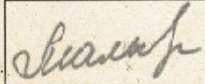


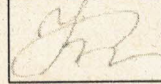
Меню буфетной продукции на 12 ОКТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	34,27	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	36,16	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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  
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.