

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.24

Согласовано

Директор школы № 0133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>682,6</b>	<b>18,8</b>	<b>29,4</b>	<b>85,6</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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>796,6</b>	<b>27,6</b>	<b>29,8</b>	<b>101,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молско 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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>###</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</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.

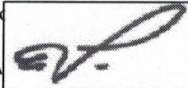
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

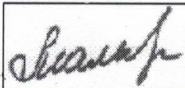
НА 15.01.24


Согласовано  
Директор школы № 133



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	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>682,6</b>	<b>18,8</b>	<b>29,4</b>	<b>85,6</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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>796,6</b>	<b>27,6</b>	<b>29,8</b>	<b>101,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>###</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-технолог  
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 15.01.24

Согласовано  
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефс гроганов 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	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>782,4</b>	<b>27,4</b>	<b>32,1</b>	<b>95,7</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>733,0</b>	<b>26,9</b>	<b>29,3</b>	<b>88,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>334,0</b>	<b>9,7</b>	<b>###</b>	<b>44,2</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн

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 15 ЯНВАРЯ 24 г

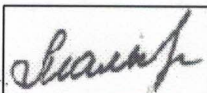
Согласовано  
Директор школы № 43



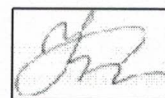
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примененное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	20,78	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из филе индейки	46,31	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Макаронник с мясом тушеным	71,08	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	15,83	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,38	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	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<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.