

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.23

Согласовано **133**  
 Директор школы № 133



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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>619,2</b>	<b>16,7</b>	<b>26,5</b>	<b>78,9</b>	<b>6,5</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
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>619,8</b>	<b>28,9</b>	<b>20,8</b>	<b>73,0</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>414,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</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 17.10.23

Согласовано  
Директор школы № 132



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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>619,2</b>	<b>16,7</b>	<b>26,5</b>	<b>78,9</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
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>619,8</b>	<b>28,9</b>	<b>20,8</b>	<b>73,0</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>414,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.23

Согласовано  
Директор школы № 783



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 порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</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
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
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>102,24</b>				
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
<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-технолог  
Толярова 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.

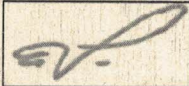


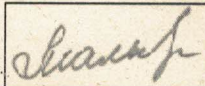
Меню буфетной продукции на 17 ОКТЯБРЯ 23 г

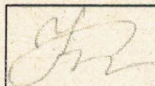
Согласовано  
Директор школы №



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
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
<b>Гарниры</b>							
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	9,83	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<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.