

133

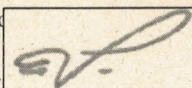
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

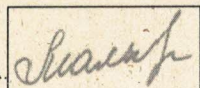
НА 20.10.23

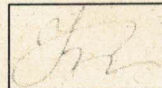
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	85,20	670,2	22,6	28,1	80,9	6,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	50	163,0	5,2	2,5	30,0	2,5
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	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	630,8	26,6	16,7	93,7	7,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

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 20.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1	
Стоимость рациона		85,20	670,2	22,6	28,1	80,9	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	163,0	5,2	2,5	30,0	2,5	
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	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2	
Стоимость рациона		102,24	630,8	26,6	16,7	93,7	7,8
Полдник(льготный+платный)							
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8	
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0	
Стоимость рациона		39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

Инженер-техно
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.

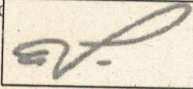
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

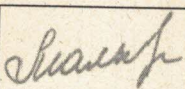
НА 20.10.23

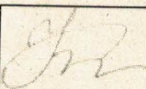
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8	
Стоимость рациона		85,20	689,6	22,3	32,1	77,9	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
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	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
Стоимость рациона		102,24	483,2	22,0	14,4	66,8	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
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	
Стоимость рациона		39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техн
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству
Корнева 

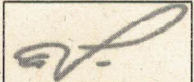
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

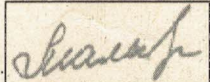
Меню буфетной продукции на 20 О К Т Я Б Р 23 г

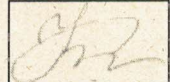
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	56,24	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Гарниры							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	7,56	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	21,20	50	163,0	5,2	2,5	30,0	2,5
Напитки							
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 ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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.