

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.23

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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9	
Стоимость рациона		85,20	638,8	22,0	27,0	77,2	6,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,3	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5	
Стоимость рациона		102,24	607,6	30,0	13,5	91,1	7,5
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)							
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1	
Стоимость рациона		39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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 27.10.23

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
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	85,20	638,8	22,0	27,0	77,2	6,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,3
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	607,6	30,0	13,5	91,1	7,5
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.23

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 порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
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
Стоимость рациона		85,20	643,2	16,2	29,2	79,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
Стоимость рациона		102,24	549,0	28,8	11,4	82,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Стоимость рациона		39,41	332,0	13,7	10,6	45,4
						3,8

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 27 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	34,48	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлеты из индейки	61,31	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	7,09	40	39,0	0,6	2	4,5	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,55	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
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
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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

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.