


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.23

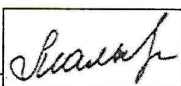
Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>565,6</b>	<b>22,2</b>	<b>14,5</b>	<b>86,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>726,0</b>	<b>26,6</b>	<b>26,8</b>	<b>94,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</b>	<b>2,9</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 25.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>728,6</b>	<b>28,9</b>	<b>30,3</b>	<b>83,7</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>765,6</b>	<b>26,4</b>	<b>26,2</b>	<b>106,0</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка домашняя	55	176,0	4,0	6,2	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>10,0</b>	<b>12,6</b>	<b>35,4</b>	<b>2,9</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 25.05.23

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>						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>485,6</b>	<b>20,0</b>	<b>16,8</b>	<b>63,5</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами, зеленью	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир )	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>726,0</b>	<b>26,6</b>	<b>26,8</b>	<b>94,8</b>	<b>7,8</b>

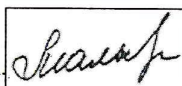
Инженер-техн

Столярова Е.А.

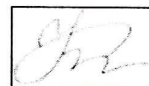


Калькулятор

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.

Меню буфетной продукции на 25 МАЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Помидоры свежие с маслом растительным	17,99	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,20	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	21,99	275	161,0	6,1	7,7	16,8	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Ежики "Аппетитные"	36,97	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Котлета куриная с сыром	43,82	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Гуляш из говядины	64,45	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,72	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,8	1,3
Пюре картофельное	17,82	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные с сыром	21,46	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	4,44	25	5,0	0,3	0	1,0	0,08
Огурцы свежие (доп. гарнир)	11,19	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,26	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 смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с лимоном	3,59	210	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	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.