

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.23



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	15	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Котлета 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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>628,4</b>	<b>21,6</b>	<b>27,0</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
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)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	15,7	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>640,4</b>	<b>30,6</b>	<b>14,6</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Масло сливочное порционно	15	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	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>659,6</b>	<b>16,9</b>	<b>30,5</b>	<b>79,2</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>549,0</b>	<b>28,8</b>	<b>11,4</b>	<b>82,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>332,0</b>	<b>13,7</b>	<b>10,6</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

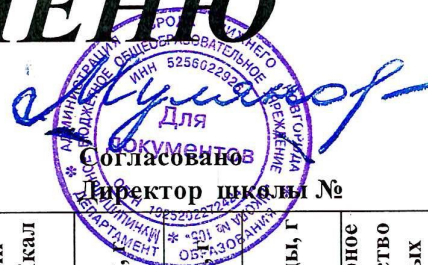
Калькулятор  
Малышева Г.А.

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 01.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Котлета 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
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>628,4</b>	<b>21,6</b>	<b>27,0</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	15,7	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>640,4</b>	<b>30,6</b>	<b>14,6</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева


Меню буфетной продукции на 01 СЕНТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	11,39	15	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30,49	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	49,41	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,0
Жаркое по-домашнему	60,12	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлета из индейки	53,04	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Какапуст квашеная с маслом растительным, сахаром	10,65	60	59,0	0,9	3	6,8	0,5
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<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  
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.