

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.23

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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,9	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>704,6</b>	<b>28,7</b>	<b>42,4</b>	<b>51,8</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>794,0</b>	<b>31,3</b>	<b>24,3</b>	<b>105,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный )</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>417,0</b>	<b>12,6</b>	<b>14,3</b>	<b>59,3</b>	<b>4,9</b>

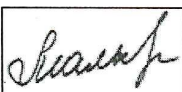
Инженер-техно

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 04.12.23



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 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>24,4</b>	<b>32,8</b>	<b>50,1</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>31,7</b>	<b>24,7</b>	<b>115,1</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1штг	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>592,2</b>	<b>24,4</b>	<b>32,8</b>	<b>50,1</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1штг	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>839,0</b>	<b>31,7</b>	<b>24,7</b>	<b>115,1</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

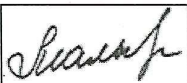
Меню буфетной продукции на 04 ДЕКАБРЯ 2023 г




*Мальшева*  
105

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1штг	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<b>Первые блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет с сыром	41,43	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
<b>Гарниры</b>							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	19,14	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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.