

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.23

Согласовано  
Директор школы № 10252027202



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	1штг	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>33,0</b>	<b>36,4</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс( льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зелению	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>38,9</b>	<b>29,2</b>	<b>143,1</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>12,7</b>	<b>13,8</b>	<b>56,2</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.

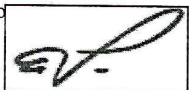
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

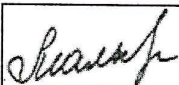
НА 12.12.23


Согласовано  
Директор школы № 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	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>33,0</b>	<b>36,4</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	40	130,0	4,1	2,0	24,0	2,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>38,9</b>	<b>29,2</b>	<b>143,1</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>12,7</b>	<b>13,8</b>	<b>56,2</b>	<b>4,6</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 12.12.23

Согласовано  
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,07
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>28,0</b>	<b>16,3</b>	<b>67,9</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99,6	3,4	0,6	20,3	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>38,0</b>	<b>28,5</b>	<b>137,8</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1штг	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,8</b>	<b>10,6</b>	<b>45,0</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.

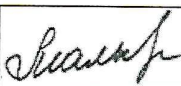
Меню буфетной продукции на 12 ДЕКАБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №



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	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Котлета куриная	57,49	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Запеканка из творога с вареньем	59,84	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	4,99	25	4,0	0,2	0	0,8	0,07
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	16,96	40	130,0	4,1	2	24,0	2,0
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<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  
Мальшева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+[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.