

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие вещества, г	Хлебные единицы
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,9	0,2		0,01
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0		0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3		2,9
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3		1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4		1,6
Стоимость рациона		85,20					
Обед 1-4 класс (льготный+платный)							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3		0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6		3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7		0,2
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0		1,2
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
Стоимость рациона		102,24					
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4		0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3		2,2
Стоимость рациона		39,41					

Инженер-техн

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.

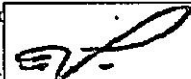
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

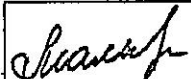
НА 04.09.23

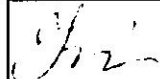
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие питательные вещества, г	Хлебные единицы
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,9	0,2		0,01
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0		0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3		2,9
Йогурт "Растиська" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3		1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4		1,6
Стоимость рациона	85,20	706,2	22,2	29,4	88,3		7,3
Обед 1-4 класс							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3		0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6		3,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7		0,2
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0		1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8		0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1		1,4
Стоимость рациона	102,24	633,0	23,4	20,0	89,5		7,5
Полдник							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4		0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3		2,2
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7		3,0

Инженер-техник
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 04.09.23

Согласовано
Директор



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	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		85,20	26,0	35,3	85,6	7,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	22,2	19,8	84,0	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Плюшка с маком	85	246,0	7,1	7,7	37,0	3,1
Стоимость рациона		39,41	7,7	8,3	74,1	6,1

Инженер-технолог

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

(гипоаллергенное)

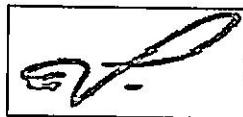
на 04.09.2023

(Лунна)

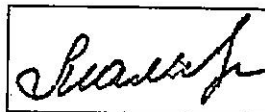
Согласовано
Директор школы №128
Документ № 128/2023
Администрация образовательного учреждения
Мин 52560228 5
10352010
DEPARTMENT

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод.	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	55	12	0,6	0,1	2,1	0,2
Фрукты свежие	150	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	102,24	772	15,9	13,9	143,4	11,9

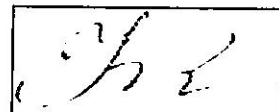
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - 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

(гипоаллергенное)

на 04.09.2023

(Варвара)

Согласовано Для
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Плов из говядины	200	322	14,0	13,7	35,6	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Компот из груш	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	629	23,3	18,8	91,7	7,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева Е.И.

* - 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

(гипоаллергенное)

на 04.09.2023

Согласовано
Директор



(Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Яблоко	1шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	587	11,9	8,6	115,4	9,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева Е.И.

* - 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.