

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.23

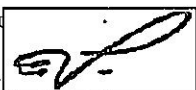
Согласовано  
Директор

Для  
документа  
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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроуитриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>11,8</b>	<b>24,4</b>	<b>79,2</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроуитриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>31,8</b>	<b>30,8</b>	<b>114,0</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</b>

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 07.09.23

Согласовано  
Директор школы №



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	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>584,0</b>	<b>11,8</b>	<b>24,4</b>	<b>79,2</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>892,0</b>	<b>31,8</b>	<b>30,8</b>	<b>114,0</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техник  
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 07.09.23

Согласовано  
 Для документов  
 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	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>664,6</b>	<b>14,7</b>	<b>25,1</b>	<b>94,4</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>825,0</b>	<b>31,2</b>	<b>30,2</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</b>

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

(гипоаллергенное)

на 07.09.2023

(Варвара)

Согласовано  
Директор школы 128  
Для  
Документов



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Макаронник с мясом	200	373	17,3	14,4	43,5	3,6
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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>705</b>	<b>23,3</b>	<b>20,4</b>	<b>107,7</b>	<b>9,0</b>

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 07.09.2023

Согласовано  
Директор школы 128



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	120	2,0	5,1	16,4	1,4
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	47	0,7	2,8	4,6	0,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	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 кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708</b>	<b>14,6</b>	<b>15,0</b>	<b>120,9</b>	<b>10,1</b>

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.