

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 27.09.2023

Согласовано
Директор



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный элемент, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	100	214	22,3	13,5	0,9	214,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	191,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	85	18	0,9	0,2	3,2	13,0
Яблоко	150	53	0,5	0,5	11,8	67,0
Чай с сахаром	1шт	41	0,2	0,1	10,1	41,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	70,0
Стоимость рациона	85,20	587	31,6	20,4	69,8	596,0

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 27.09.2023

Согласован
Директор школы №28



(Варвара)

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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Плов из индейки	200	380	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	140	20	1,2	0,2	3,6	0,3
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	38	106	3,0	0,8	21,7	1,2
Стоимость рациона		708	19,6	25,1	101,8	7,9

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 27.09.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
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 горохом с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Рис отварной	180	232	4,3	8,9	33,6	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	130	19	1,3	0,1	3,3	0,3
Пиоре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1шт	44	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	1,2
Стоимость рациона	102,24	748	18,3	16,2	131,6	10,0

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

НА 27.09.23

Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		85,20	24,9	32,5	74,5	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		102,24	26,2	24,1	109,2	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона		39,41	10,5	12,2	31,7	2,6

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 27.09.23



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 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		85,20	712,0	24,1	30,7	84,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона		102,24	723,0	25,4	24,0	102,1
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Стоимость рациона		39,41	416,0	12,1	11,0	67,2

Инженер-техн

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 27.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Принципальный директор
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		85,20	693,6	24,9	32,5	74,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Нектарин	1 шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		102,24	757,7	26,2	24,1	109,2
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона		39,41	279,0	10,5	12,2	31,7

Инженер-техно

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 27 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано ГОРОДА НИЖНЕГО
 Директор школы № 525602043



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Вит. С, мг
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4		0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	62,80	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,5
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,54	30	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Напитки							
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 яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроуитриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	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.