

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 28.09.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Груша	1 шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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 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>544</b>	<b>10,0</b>	<b>11,1</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</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 28.09.2023

Согласовано  
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</i>						
Филе куриное панированное	100	296	24,0	16,7	12,4	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>714</b>	<b>35,5</b>	<b>25,1</b>	<b>86,6</b>	<b>7,2</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)

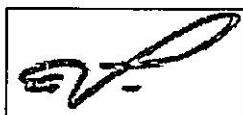
на 28.09.2023

Согласовано  
Для  
Директор школы №128  
Документ № 128

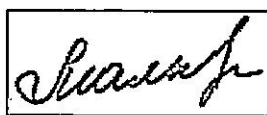
(Варвара)

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 мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Птица отварная	65	93	20,1	1,3	0,3	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	6	0,3	0,0	1,0	0,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	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>514</b>	<b>32,2</b>	<b>10,8</b>	<b>64,6</b>	<b>5,4</b>

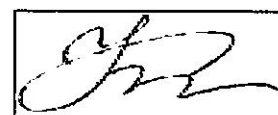
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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

НА 28.09.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Применение хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	65	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная пшеница с маслом	200/10	244,5	6,4	11,7	28,3	2,4
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Нектарин	1 шт	44,0	1,1	0,3	8,9	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>864,9</b>	<b>22,9</b>	<b>38,2</b>	<b>106,7</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное паннированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,0	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>668,6</b>	<b>35,3</b>	<b>26,2</b>	<b>65,1</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный шоколадный, обогащенный кальцием и витамином В <sub>2</sub>	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>352,0</b>	<b>7,7</b>	<b>12,3</b>	<b>53,1</b>	<b>4,4</b>

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 28.09.23

Согласовано  
Директор



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 шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>819,0</b>	<b>31,4</b>	<b>35,6</b>	<b>93,2</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное паннированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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>670,0</b>	<b>35,9</b>	<b>27,8</b>	<b>69,2</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>352,0</b>	<b>7,7</b>	<b>12,3</b>	<b>53,1</b>	<b>4,4</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.

Меню буфетной продукции на 28 СЕНТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	27,43	65	198,0	7,8	13	12,2	1,0
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная пшеничная с маслом	19,72	200/10	244,5	6,4	11,7	28,3	2,4
Филе куриное паннированное	68,68	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5	12,1	1,0
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
Чай с лимоном	2,77	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<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  
Мальшсва 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.