

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.10.2023

Согласовано
Директор школы 128



(Лунна, Глеб)

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
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	100	98	1,6	5,1	11,3	0,9
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	723	15,2	17,6	126,5	10,5

Инженер-технолог

Калькулятор

производству

Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

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 12.10.2023

(Варвара)

Согласовано
Для документов
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	575	38,7	12,1	78,0	6,5

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 12.10.2023

Согласован
Директор школы № 128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Фрикадельки мясные припущенные	100	214	22,3	13,5	0,9	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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 микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	617	29,3	22,2	67,8	5,6

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.

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	741,0	21,1	29,3	97,2	8,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	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	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	722,8	37,4	26,9	82,3	6,9
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

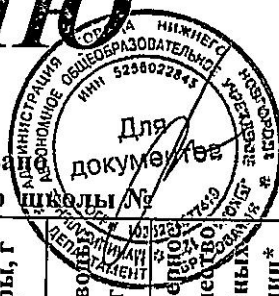
Директор по
производству
Корнева

* - 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 12.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	741,0	21,1	29,3	97,2	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	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	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	722,8	37,4	26,9	82,3	6,9
Полдник(льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

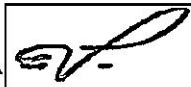
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 12 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Кол-во хлебных единиц
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	34,27	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,
Вторые блюда							
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	36,16	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,

Столярова Е.А.

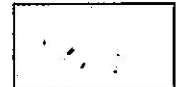


Калькулятор

Мальшева 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.

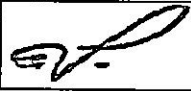
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

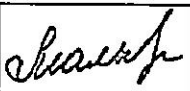
НА 12.10.23

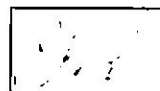
Согласовано Для
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	666,0	26,4	30,4	71,3	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	764,0	38,6	27,8	89,4	7,5
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Булочка обынная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Стоимость рациона	39,41	416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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.