

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

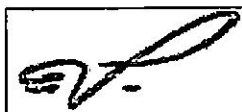
на 13.10.2023

Согласовано
Директор школы 128.

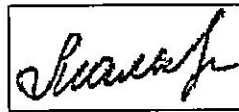
(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе бедра индейки отварная	45	99	8,0	7,2	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,3	0,9
Напиток клюквенный (горячий напиток)	200	65	0,1	0,1	15,9	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	547	19,6	15,7	80,6	6,2

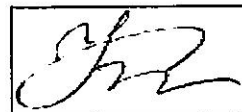
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

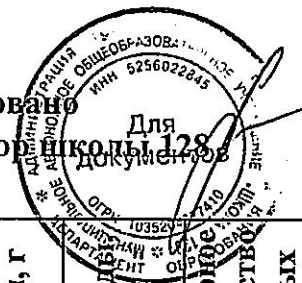
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 13.10.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Для
Директор школы №128
Документ №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	0,9
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
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 кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
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
Стоимость рациона	102,24	630	10,0	12,1	113,4	9,5

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

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 13.10.2023

Согласовано
Для документов
Директор школы 128



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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
Стоимость рациона	102,24	646	23,5	20,0	93,4	7,8

Инженер-технолог
Стоярова 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.


Меню буфетной продукции на 13 ОКТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приготовление	Количество хлебных
Первые блюда								
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5		0,8
Вторые блюда								
Фрикассе из индейки	56,25	100	150,0	6,3	13,1	1,6		0,1
Шницель " Нежный "	44,07	90	186,0	13,4	10,0	10,3		0,9
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7		1,8
Гарниры								
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3		0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6		3,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	6,05	40	6,0	0,3	0,04	1,0		0,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	10,69	60	59,0	0,09	3	6,8		0,6
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
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	1,0	15,9		1,3
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2		1,1
Хлеб								
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8		0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3		1,2

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 13.10.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Вафли 1/30	1 шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
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	813,0	28,4	31,8	95,9	8,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	3,8

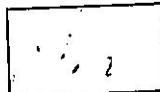
Инженер-техник

Стоярова 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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23

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)						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,1	15,9	12,0	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	85,20	718,6	27,5	24,5	97,7	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Вафли 1/30	1 шт	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
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	813,0	28,4	31,8	95,9	8,0
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	77,0	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	268,0	8,0	5,9	45,6	3,8

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 13.10.23

Согласовано
Для документов
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Фрикассе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	581,0	18,6	22,5	75,9	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	602,2	25,5	19,5	81,5	6,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом и рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Стоимость рациона	39,41	298,0	9,1	10,0	42,7	3,6

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.