

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.10.23



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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>665,4</b>	<b>25,1</b>	<b>35,8</b>	<b>61,2</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>750,6</b>	<b>30,2</b>	<b>22,8</b>	<b>98,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</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.

детской продукции на 23 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Для сбалансированного рациона г	Количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем , с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<i>Напитки</i>							
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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<i>Хлеб</i>							
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

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 23.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>25,1</b>	<b>35,8</b>	<b>61,2</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>30,2</b>	<b>22,8</b>	<b>98,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог  
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 23.10.23

Согласовано  
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
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>677,0</b>	<b>28,4</b>	<b>44,4</b>	<b>40,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>751,9</b>	<b>30,6</b>	<b>24,4</b>	<b>102,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>349,0</b>	<b>12,3</b>	<b>14,5</b>	<b>42,3</b>	<b>3,5</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 23.10.2023

(Алёна)

Согласовано  
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	50	94	12,1	5,1	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	5	0,3	0,1	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>511</b>	<b>23,6</b>	<b>13,6</b>	<b>74,2</b>	<b>6,2</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

(гипоаллергенное)

на 23.10.2023

Согласовано  
Директор школы №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 с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Мясо отварное	55	103	13,2	5,5	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>695</b>	<b>32,0</b>	<b>17,7</b>	<b>94,3</b>	<b>7,9</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.

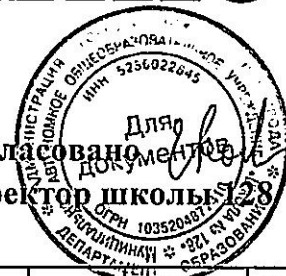
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 19.10.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с зеленью	250	114	2,5	5,2	15,0	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	55	12	1,8	0,0	2,0	0,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	23	0,8	0,1	3,6	0,3
Яблоко	1 шт	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
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	67	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>716</b>	<b>18,8</b>	<b>13,9</b>	<b>122,1</b>	<b>10,2</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

производству

Корнева Е.И.

\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатели могут быть использованы только для примерной оценки количества углеводов в блюде.