

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

Согласовано Для  
Директор Циклы №



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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>630,0</b>	<b>21,3</b>	<b>31,8</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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>802,0</b>	<b>25,8</b>	<b>25,3</b>	<b>118,3</b>	<b>9,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 08.11.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Директор школы 128



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 горохом с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31	0,4	1,9	3,1	0,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>722</b>	<b>17,1</b>	<b>14,6</b>	<b>130,0</b>	<b>5,4</b>

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. Показатели могут быть использованы только для примерной оценки количества углеводов в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 08.11.2023

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 картофельный с мясом, зеленью	10/250	115	3	2,8	14,0	1,2
Плов из индейки	200	390	12	19,6	41,4	3,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98	3	1,5	18,0	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	20,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>864</b>	<b>23,2</b>	<b>25,2</b>	<b>129,5</b>	<b>4,7</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

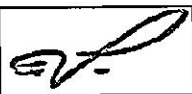
НА 08.11.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Документ №	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>653,4</b>	<b>21,6</b>	<b>31,4</b>	<b>70,8</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Вафли 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>934,9</b>	<b>27,4</b>	<b>34,4</b>	<b>129,6</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>


Инженер-техник

Столярова Е.А.

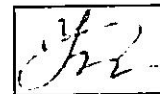


Калькулятор

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

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	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>21,6</b>	<b>31,4</b>	<b>70,8</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1 шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>27,4</b>	<b>34,4</b>	<b>129,6</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</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

(гипоаллергенное)

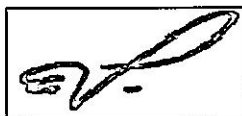
на 08.11.2023

Согласовано  
Для  
Директор школы 128  
Документ № 128/2023

(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе бедра индейки отварная	60	131	10,7	9,7	0,3	0,0
Рожки отварные	180	229	6,9	6,7	35,4	3,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>532</b>	<b>20,4</b>	<b>17,5</b>	<b>73,4</b>	<b>6,1</b>

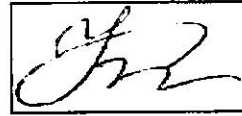
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.