

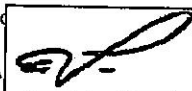
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 25.12.23

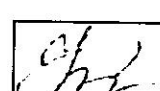
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	591,0	17,0	24,1	76,2	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	6,0	0,4	0,0	1,2	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	644,4	24,6	18,9	93,7	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
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
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,8
Стоимость рациона	39,41	400,0	11,5	12,9	59,5	5,0

Инженер-техник
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшица 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 25.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/8	225,0	5,3	9,2	30,0	2,5
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	778,8	17,2	30,9	107,6	8,9
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Стоимость рациона	102,24	602,2	21,8	18,8	86,0	7,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

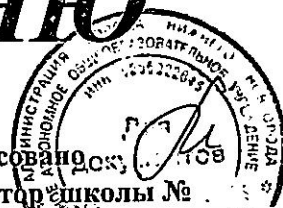
Директор по
производству
Корнева

* - 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 25.12.23

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)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/8	225,0	5,3	9,2	30,0	2,5
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	778,8	17,2	30,9	107,6	8,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Стоимость рациона	102,24	602,2	21,8	18,8	86,0	7,2
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	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
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 25.12.2023

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						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с лимоном	200/15	45	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	508	16,4	12,7	73,8	6,2

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 25.12.2023

Согласовано для
Директор школы 128

(Варвара)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	10/250	119	4,4	4,0	16,4	1,4
Рагу из говядины	200	224	12,5	12,0	16,5	1,4
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	39	83	2,8	0,5	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	40	112	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	643	23,5	17,8	97,4	8,1

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 25.12.2023

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	120	2,0	5,1	16,4	1,4
Рагу овощное	150	115	2,1	7,3	10,3	0,9
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	570	9,0	13,9	101,8	8,5

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.