

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Применено для подсчета количества хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,8
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 микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	85,20	751,4	31,1	34,4	79,5	6,6
Обед 1-4 класс						
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 микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7
Стоимость рациона	102,24	937,7	27,3	34,4	130,2	10,8
Полдник						
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
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техн

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 10.01.24

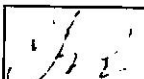
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	200/25	546,0	32,7	24,8	49,4	4,1
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	725,0	35,1	32,7	74,1	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
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
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	769,2	26,0	25,0	110,7	9,2
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова 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 10.01.24

Согласовано Для
Директор документов
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	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Запеканка из творога с вареньем	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,8	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8	
Стоимость рациона		85,20	751,4	31,1	34,4	79,5	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)							
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	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4	
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,7	
Стоимость рациона		102,24	937,7	27,3	34,4	130,2	10,8
Полдник 1-4 класс (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-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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 10 ЯНВАРЯ 24 г

Согласован
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,0
Сыр порционнно	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога с вареньем	56,31	150/20	392,0	23,6	17,7	34,6	2,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Гарниры							
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб							
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. Показ может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.01.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе бедра индейки отварная	55	121	10,0	9,0	0,3	0,0
Картофель отварные	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,3	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	414	15,7	15,4	53,0	4,4

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 10.01.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Директор школы №28
документов



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 горохом с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Горошек консервированная (доп.гарнир)	45	18	1,4	0,1	2,9	0,2
Яблоко	2шт	116	1,0	1,0	25,4	2,1
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	31	87	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	816	16,9	15,3	144,3	12,0

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 10.01.2024

(Варвара)

Согласовано
Директор



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 горохом, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из индейки	200	390	12,0	19,6	41,4	3,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	836	26,8	25,5	125,2	10,4

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.