

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>713,4</b>	<b>20,7</b>	<b>23,9</b>	<b>103,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом,маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>876,8</b>	<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>115,8</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,4</b>	<b>53,7</b>	<b>4,4</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

НА 18.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>713,4</b>	<b>20,7</b>	<b>23,9</b>	<b>103,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом,маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>876,8</b>	<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>115,8</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,4</b>	<b>53,7</b>	<b>4,4</b>

Инженер-техник

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

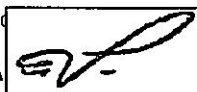
НА 18.01.24

Согласовано  
Для  
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>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	54	151,2	4,3	1,1	30,8	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>				
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>				

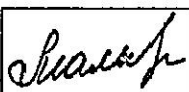
Инженер-техн

Стоярова Е.А.

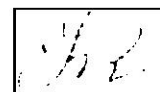


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

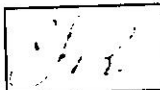
Меню буфетной продукции на 18 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано  
Директор школы № 1

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Бутерброд горячий с сыром	25,63	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,36	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,80	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	59,89	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гуляш из говядины	59,80	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,53	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<b>Хлеб</b>							
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  
Мальшсва 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

(гипоаллергенное)

на 18.01.2024

Согласован  
Директор



(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	55	121	10,0	9,0	0,3	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Мандарины	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>522</b>	<b>21,7</b>	<b>17,1</b>	<b>70,7</b>	<b>5,9</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 18.01.2024

Согласовано

Директор школы №128



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	120	2,0	5,1	16,4	1,4
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
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 кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	38	81	2,7	0,5	16,4	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>770</b>	<b>16,2</b>	<b>12,8</b>	<b>139,7</b>	<b>11,6</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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.01.2024

(Варвара)

Согласовано Для  
Директора школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	10/250	119	4,4	4,0	16,4	1,4
Фрикадельки мясные припущенные	85	176	18,6	11,0	0,7	0,1
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>755</b>	<b>34,1</b>	<b>21,9</b>	<b>98,0</b>	<b>8,2</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.