

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.24

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	709,0	19,8	26,7	97,1	8,0
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное паннированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	787,2	37,7	31,4	88,4	7,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,4	8,3	6,2	48,4	4,0

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 19.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	709,0	19,8	26,7	97,1	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное паннированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	787,2	37,7	31,4	88,4	7,3
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,4	8,3	6,2	48,4	4,0

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 19.01.24

Согласовано Для
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приближенное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,5	0	0
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	656,6	28,1	38,9	49,0	4,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
Стоимость рациона	102,24	751,0	37,6	28,7	85,6	7,1
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	322,0	10,0	6,4	55,9	4,7

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.

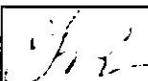
Меню буфетной продукции на 19 ЯНВАРЯ 2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	19,70	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	13,74	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	47,63	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Омлет натуральный	37,46	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,3
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	10,60	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
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	0,1	10,3	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	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
Малышева 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 19.01.2024

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						
Филе куриное отварное	55	78	16,9	1,1	0,1	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Кукуруза консервированная	30	98	3,1	1,5	18,0	1,5
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	85,20	518	28,8	9,0	80,3	6,7

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 19.01.2024

(Варвара)

Согласовано
Директор школы №128в



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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	535	30,5	12,6	75,5	6,3

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 19.01.2024

(Лунна, Глеб)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	0,9
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Кукуруза консервированная	40	130	4,1	2,0	24,0	2,0
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	597	13,3	13,1	106,8	8,9

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.