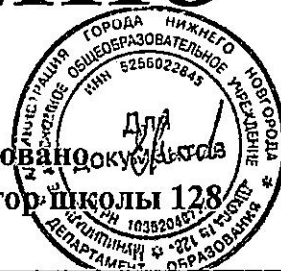


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.01.2024

Согласовано документом
Директор школы 128



(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
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы консервированные	30	5	0,2	0,0	0,9	0,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Компот из груш	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	623	12,4	12,4	115,2	9,6

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

производство

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 24.01.2024

Согласовано
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						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	87	4,0	3,9	8,8	0,7
Филе куриное отварное	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Компот из груш	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	578	35,8	11,9	81,6	6,8

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 24.01.2024

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						
Фрикадельки мясные припущенные	80	166	17,5	10,4	0,7	0,1
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Яблоко	1 шт	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	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	494	23,7	19,2	56,3	4,7

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

НА 24.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	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	578,0	20,0	26,9	63,5	5,2
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	742,2	36,7	26,5	88,1	7,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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 24.01.24

Согласовано для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1
Стоимость рациона	85,20	578,0	20,0	26,9	63,5	5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1
Стоимость рациона	102,24	742,2	36,7	26,5	88,1	7,5
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	515,4	20,7	18,5	66,1	5,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	762,0	37,9	27,3	90,4	7,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Стоимость рациона	39,41	236,0	9,5	6,1	35,7	2,9

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.

Меню буфетной продукции на 24 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Приёмов	Количество хлебных
Холодные блюда								
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3		0,2
Первые блюда								
Суп из овощей с мясом, зеленью	25,65	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3		0,8
Вторые блюда								
Биточки домашние	50,04	100	198,0	13,8	11,3	10,1		0,8
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4		1,0
Гарниры								
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	5,99	30	5,0	0,2	0,0	0,9		0,07
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1		1,0
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
Напиток из шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6		2,1
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0		1,2
Хлеб								
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

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.