

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.24

Согласовано
Директор школы № 26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	766,6	28,3	31,5	91,9	7,6
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,2	21,7	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
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	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	102,24	641,6	28,8	21,9	75,4	6,2
Полдник 1-4 класс						
Йогурт фруктовый питьевой	203	76,1	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,1	7,9	5,8	45,5	3,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшпева 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 26.01.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный элемент	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		762,0	33,3	26,2	98,3	8,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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
Стоимость рациона		592,0	27,7	20,3	67,0	5,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона		406,0	7,9	9,8	71,4	6,0

Инженер-техно

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.

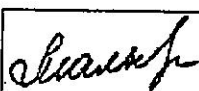
меню буфетной продукции на 26 ЯНВАРЯ 24 г

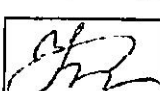
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,0
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	35,41	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Вторые блюда							
Котлета куриная	51,83	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Шницель " Нежный "	49,80	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Запеканка картофельная с мясом	62,31	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,31	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.24

Согласовано
Директор Школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	766,6	28,3	31,5	91,9	7,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
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	32	89,6	2,6	0,6	19,1	1,6
Стоимость рациона	102,24	641,6	28,8	21,9	75,4	6,2
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	203	76,1	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,1	7,9	5,8	45,5	3,8

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

(гипоаллергенное)

на 26.01.2024

(Алёна)

Согласовано
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	508	34,6	9,6	70,5	5,9

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 26.01.2024

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 картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Запеканка картофельная с мясом	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
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	680	23,7	19,8	94,6	7,9

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 26.01.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Для документов
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						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
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 микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	591	10,5	12,0	103,3	8,6

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.