

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

Согласовано
Директор



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	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	626,4	25,3	22,9	79,6	6,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	639,6	25,4	20,1	89,0	7,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,3	7,9	5,8	45,4	3,7

Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	739,0	26,3	32,1	86,1	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	303,0	16,1	17,4	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	564,0	23,9	22,1	68,7	5,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

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 02.02.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	626,4	25,3	22,9	79,6	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	639,6	25,4	20,1	89,0	7,4
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,3	7,9	5,8	45,4	3,7

Инженер-техн

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 02 ФЕВРАЛЯ 24г



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,51	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом	62,46	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Тефтели мясные в соусе	54,22	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Котлеты куриные с сыром	52,58	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Гарниры							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5	0,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,33	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	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
Мальшова 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 02.02.2024

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 бедра индейки отварная	65	143	12,0	10,0	0,3	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	20	17	1,2	0,0	3,0	0,3
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	462	21,1	16,2	57,2	4,8

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 02.02.2024



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	35	35	0,6	1,8	4,1	0,3
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	622	24,9	20,3	84,9	7,1

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 02.02.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано
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						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Фасоль консервированная	50	42	3,0	0,0	7,5	0,6
Мандарин	1шт	34	0,8	0,2	7,2	0,6
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	533	12,5	11,6	94,9	7,9

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.