

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.24

Согласовано Для  
Директор школы №5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>656,0</b>	<b>26,3</b>	<b>18,7</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из ягод шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Печенье 1/50	1шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>934,7</b>	<b>28,4</b>	<b>30,2</b>	<b>137,9</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сладкий с яблоком	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техник  
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 быть использован только для грубой оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.24

Согласовано документо  
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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>642,0</b>	<b>26,2</b>	<b>29,3</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>739,1</b>	<b>24,8</b>	<b>23,8</b>	<b>106,8</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</b>

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 07 ФЕВРАЛЯ 2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	23,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	66,16	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
<b>Напитки</b>							
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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Хлеб</b>							
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

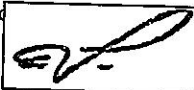
НА 07.02.24

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Центр образования № 5256022045»  
г. Челябинск  
Для согласования  
Директор школы № 52

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микроутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>656,0</b>	<b>26,3</b>	<b>18,7</b>	<b>95,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Печенье 1/50	1шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микроутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>934,7</b>	<b>28,4</b>	<b>30,2</b>	<b>137,9</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

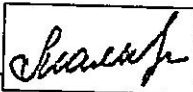
Инженер-техник

Столярова Е.А.

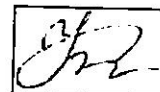


Калькулятор

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

(гипоаллергенное)

на 07.02.2024

Согласовано Для  
Директор школы 128

(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	60	131	10,7	9,7	0,3	0,0
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,3	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>491</b>	<b>19,1</b>	<b>16,2</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

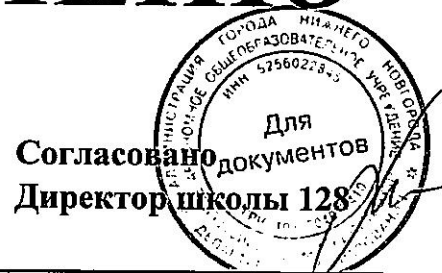
Директор по  
производству  
Корнева Е.И.

\* - 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.02.2024



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Плов из индейки	200	380	11,4	18,6	41,6	3,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>843</b>	<b>20,8</b>	<b>23,4</b>	<b>130,9</b>	<b>10,9</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.02.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Для документов  
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	65	212	6,8	3,3	39,0	3,3
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>849</b>	<b>24,2</b>	<b>15,7</b>	<b>152,6</b>	<b>12,7</b>

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.