

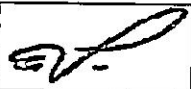
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.24

Согласовано
 Для документов
 Директор школы № 0

Муниципальное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 0
 ИНН 5256022845

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	651,0	21,2	24,8	84,9	7,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	848,1	40,4	28,6	100,0	8,3
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

Инженер-технолог
 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 08.02.24

Согласовано Для
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прикормое количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	651,0	21,2	24,8	84,9	7,1
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	848,1	40,4	28,6	100,0	8,3
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

Инженер-технолог
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 08.02.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	4,5	33,7	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	682,0	24,1	27,7	84,1	7,0
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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	795,0	39,3	27,1	91,1	7,6
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	215	69,9	0,1	0,1	17,1	1,4
Стоимость рациона	39,41	240,0	9,5	6,1	36,9	3,0

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.

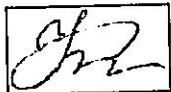
Меню буфетной продукции на 08 ФЕВРАЛЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,55	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	18,77	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Филе куриное панированное	62,74	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтели мясные в соусе	54,73	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Гарниры							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	6,59	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,5
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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
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 08.02.2024

(Алёна)

Согласовано
Директор школы №128



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	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
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	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	509	30,9	10,2	65,7	5,5

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 08.02.2024

(Варвара)

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, мясом, зеленью	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Мясо отварное	45	84	10,9	4,5	0,0	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Компот из кураги	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	0,9
Стоимость рациона	102,24	452	21,7	13,9	53,3	4,4

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)

(Лунна, Глеб)

на 08.02.2024

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
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Мандарин	1 шт	41	0,9	0,5	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,1	13,2	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	588	10,1	11,2	105,2	8,8

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.