

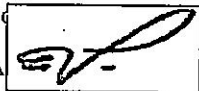
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.24

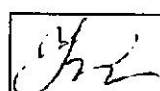
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроуrтpиентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	85,20	660,8	19,0	25,9	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроуrтpиентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроуrтpиентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	708,0	22,0	18,6	112,7	9,4
Полдник						
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
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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

НА 12.02.24

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)						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		85,20				
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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				
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона		39,41				
		334,0	9,7	11,2	44,2	3,6

Инженер-техн

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 примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	85,20	660,8	19,0	25,9	87,8	7,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	708,0	22,0	18,6	112,7	9,4
Полдник(льготный+платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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 12.02.2024

Согласовано
Директор



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе грудки индейки отварная	70	113	18,7	4,2	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
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	530	29,9	12,6	74,3	6,2

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 12.02.2024

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						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	122	3,9	6,4	10,0	0,8
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,1
Яблоко	1шт	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	50	106	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	102,24	786	23,6	20,2	125,0	10,4

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)

на 12.02.2024

(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						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	657	9,8	13,8	113,5	9,5

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.