

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.24



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 " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 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	674,0	22,1	26,3	86,5	7,2
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	817,9	31,5	23,9	111,2	9,3
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона	39,41	270,0	6,6	5,7	49,3	4,1

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 15.02.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б н о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	674,0	22,1	26,3	86,5	7,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	102,24	817,9	31,5	23,9	111,2	9,3
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона	39,41	270,0	6,6	5,7	49,3	4,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.24

Согласовано Для
Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона		85,20	610,0	16,1	13,2	106,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24	741,0	30,5	23,3	94,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона		39,41	326,0	10,4	11,0	46,3

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.

Меню буфетной продукции на 15 ФЕВРАЛЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	31,63	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,75	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Плюа из говядины	60,77	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Гарниры							
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
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 15.02.2024

Согласовано
Директор школы №28



(Лунна, Глеб)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	120	2,0	5,1	16,4	1,4
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	80	78	1,3	4,1	9,0	0,8
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
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	35	74	2,5	0,4	15,1	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	102,24	790	17,4	16,4	135,5	11,3

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

производство

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 15.02.2024

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						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	10/250	119	4,4	4,0	16,4	1,4
Фрикадельки мясные припущенные	80	166	17,5	10,4	0,7	0,1
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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	743	32,9	21,3	97,6	8,1

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 15.02.2024

(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 бедра индейка отварная	60	131	10,7	9,7	0,3	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 микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	548	21,9	18,1	74,4	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.