

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.24

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/4	200,0	6,4	6,8	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>680,4</b>	<b>21,0</b>	<b>23,4</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</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
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>728,0</b>	<b>29,4</b>	<b>25,6</b>	<b>95,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техник

Столярова Е.А.

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 22.02.24

Согласовано

Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеница с маслом	200/4	200,0	6,4	6,8	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Бн о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>680,4</b>	<b>21,0</b>	<b>23,4</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</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
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>728,0</b>	<b>29,4</b>	<b>25,6</b>	<b>95,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
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	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,8</b>

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.24

Согласовано  
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>						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>534,0</b>	<b>15,1</b>	<b>18,9</b>	<b>72,6</b>	<b>6,0</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
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>576,4</b>	<b>28,5</b>	<b>16,2</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый	201	90,4	0,0	0,0	22,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,4</b>	<b>7,5</b>	<b>9,2</b>	<b>69,1</b>	<b>5,8</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

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 22 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание
<b>Холодные блюда</b>							
Бутерброд горячий и сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Соте из индейки с овощами	61,65	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Каша молочная пшеничная с маслом	16,78	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<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

(гипоаллергенное)

на 22.02.2024

(Варвара)

Согласовано  
Директор школы №28



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, мясом, зеленью	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220	14,3	10,9	16,0	1,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груш	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	48	102	3,2	0,5	19,0	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>705</b>	<b>31,0</b>	<b>17,1</b>	<b>104,8</b>	<b>8,7</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 22.02.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Для  
Директор школы №28



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный элемент, 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
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Груша	1шт	92	0,8	0,6	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из груш	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>711</b>	<b>14,3</b>	<b>14,5</b>	<b>110,7</b>	<b>9,2</b>

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.