

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Мандарин	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>460,8</b>	<b>13,8</b>	<b>20,2</b>	<b>55,9</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
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	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>800,0</b>	<b>38,7</b>	<b>28,6</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Плюшка московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,1</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 28.02.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Мандарин	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>460,8</b>	<b>13,8</b>	<b>20,2</b>	<b>55,9</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
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	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>800,0</b>	<b>38,7</b>	<b>28,6</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Плюшка московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,1</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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.24

Согласовано Для  
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
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	130	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>461,0</b>	<b>12,9</b>	<b>20,4</b>	<b>56,5</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
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 яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>775,0</b>	<b>38,5</b>	<b>27,2</b>	<b>94,0</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	85	205,1	8,7	7,4	21,1	1,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>270,1</b>	<b>8,8</b>	<b>7,5</b>	<b>37,0</b>	<b>3,1</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 быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

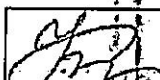
Меню буфетной продукции на 28 ФЕВРАЛЯ 2022 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,48	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп гарнир)	6,59	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
<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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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  
Мальшева 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 28.02.2024

(Алёна)

Согласовано  
Для  
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные	50	8	0,4	0,1	1,5	0,1
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Чай с сахаром	200	10,1	41	0,2	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>355</b>	<b>54,4</b>	<b>13,0</b>	<b>43,9</b>	<b>3,7</b>

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)

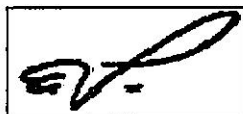
на 28.02.2024

(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>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,8
Филе куриное отварное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>591</b>	<b>40,2</b>	<b>12,2</b>	<b>80,3</b>	<b>6,7</b>

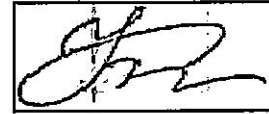
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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 28.02.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано Для  
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>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,0
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 яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>822</b>	<b>17,3</b>	<b>13,6</b>	<b>155,4</b>	<b>13,0</b>

Инженер-технолог

Сголярова 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.