

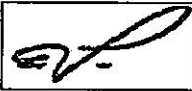
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

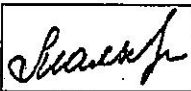
НА 03.04.24

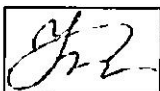
Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы № 10



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>580,0</b>	<b>15,3</b>	<b>18,2</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>733,0</b>	<b>31,9</b>	<b>23,1</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник (льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>308,8</b>	<b>8,0</b>	<b>10,3</b>	<b>45,9</b>	<b>3,8</b>

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.

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.04.24

Согласовано  
Директор школы № 010



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>580,0</b>	<b>15,3</b>	<b>18,2</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>733,0</b>	<b>31,9</b>	<b>23,1</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>

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 03.04.24

Согласовано  
Для  
Документов  
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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>628,2</b>	<b>14,3</b>	<b>28,9</b>	<b>77,8</b>	<b>6,5</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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>702,0</b>	<b>31,0</b>	<b>23,9</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

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

(гипоаллергенное)

на 03.04.2024

(Алёна)

Согласовано  
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Плов из индейки	200	375	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие	35	5	0,2	0,0	0,9	0,1
Апельсин	1шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	76	2,2	0,3	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>573</b>	<b>15,1</b>	<b>17,9</b>	<b>87,1</b>	<b>7,3</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 03.04.2024

Согласовано Для  
Директор школы №128



(Лунна, Глеб)

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 с зеленью	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Огурцы свежие	65	9	0,5	0,1	1,5	0,1
Апельсин	1шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
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>750</b>	<b>16,3</b>	<b>14,6</b>	<b>130,3</b>	<b>10,9</b>

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 03.04.2024

(Варвара)

Согласовано  
Директор школы, 128 лет



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 мясом, зеленью	10/250	115	2,6	2,8	14,0	1,2
Мясо отварное	30	56	7,3	3,1	0,0	0,0
Овощи тушеные	150	126	3,2	6,3	14,1	1,2
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	39	109	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>563</b>	<b>18,7</b>	<b>13,6</b>	<b>85,8</b>	<b>7,2</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.