

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.24



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	0,08
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,4</b>	<b>23,9</b>	<b>23,5</b>	<b>68,1</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>580,0</b>	<b>24,9</b>	<b>16,8</b>	<b>81,7</b>	<b>6,8</b>

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 05.04.24

Согласовано  
Директор



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	0,08
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>579,4</b>	<b>23,9</b>	<b>23,5</b>	<b>68,1</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>580,0</b>	<b>24,9</b>	<b>16,8</b>	<b>81,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техник  
Стоярова 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 05.04.24

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроуитриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>622,0</b>	<b>18,5</b>	<b>27,1</b>	<b>76,4</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроуитриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>507,0</b>	<b>23,6</b>	<b>13,7</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей, капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>322,0</b>	<b>10,0</b>	<b>6,4</b>	<b>55,9</b>	<b>4,6</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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 05 АПРЕЛЯ 24г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	26,19	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3
Котлеты из индейки	62,88	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.га)	10,76	60	59,0	0,9	3	6,8	(
Огурцы свежие (доп. гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	(
<b>Постные блюда</b>							
Рассольник Лениградский с перловой крупой, зеленью	13,97	250	120,0	2,0	5,1	16,4	
Котлеты капустные	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	
Картофель отварной с маслом растительным	17,37	150	122,0	2,9	5,5	15,4	
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	

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. I может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.04.2024

Согласовано  
Директор школы



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Котлеты из индейки	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Капша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие	80	12	0,6	0,1	2,0	0,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>569</b>	<b>24,3</b>	<b>16,8</b>	<b>80,0</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 05.04.2024

Согласовано  
Директор школы №28



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, грёнками и зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>569</b>	<b>28,1</b>	<b>14,2</b>	<b>81,7</b>	<b>6,8</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 05.04.2024

Согласовано  
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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Рагу овощное	150	115	2,1	7,3	10,3	0,9
Апельсин	1шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из груши	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>540</b>	<b>9,9</b>	<b>13,7</b>	<b>94,6</b>	<b>2,1</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.