

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 08.04.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе грудки индейки отварное	60	98	16,1	3,7	0,2	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	35	35	0,6	1,8	4,2	0,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	6,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	6,0	17,2	1,4
Стоимость рациона	85,20	380	22,2	17,1	43,0	3,6

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 08.04.2024

(Варвара)

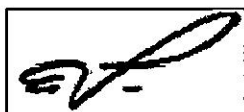
Согласовано

Директор школы №28

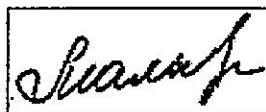
428
документов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной, сметаной, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие	80	11	0,6	0,1	2,0	0,2
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
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
Стоимость рациона	102,24	703	23,8	17,2	113,4	9,5

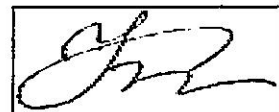
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 08.04.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано
Директор школы №428



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Груша	1шт	87	0,8	0,6	19,6	1,6
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из облепихи	200	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	102,24	726	12,0	14,3	127,6	10,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.24

Согласован
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	85,20	655,2	18,8	25,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	627,1	21,2	18,0	95,0	7,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	85,20	655,2	18,8	25,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	627,1	21,2	18,0	95,0	7,9
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
Стоимость рациона	39,41	307,0	11,4	10,6	41,2	3,4

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 08.04.24

Согласовано
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	85,20	425,0	17,2	19,4	45,2	3,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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	1,1
Стоимость рациона	102,24	584,0	19,6	17,7	86,5	7,2
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	334,0	9,7	11,2	44,2	3,6

Инженер-техно

Столярова Е.А.

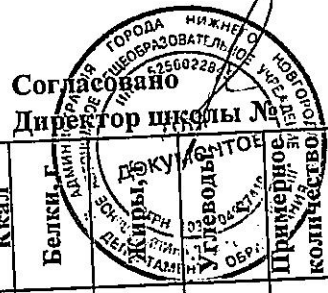
Калькулятор

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 УЧИТЕЛЯ на 08 АПРЕЛЯ 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Сыр порционнo	18,18	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0,0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,1
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,98	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	53,60	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	16,87	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	11,23	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Постные блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,32	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Котлеты картофельные	14,18	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Булгур с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,2	10	28,8	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,5
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,1
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,0

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.