

128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.24

Согласовано  
Директора 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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>680,4</b>	<b>17,0</b>	<b>30,4</b>	<b>84,3</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>792,4</b>	<b>36,8</b>	<b>27,6</b>	<b>99,2</b>	<b>8,2</b>

Инженер-техн

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 12.04.2024

Согласовано  
Директор



(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>						
Фрикадельки мясные припущенные	90	187	19,7	11,7	0,7	0,1
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы свежие	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
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>553</b>	<b>28,4</b>	<b>18,4</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</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 12.04.2024

(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 зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	121	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	120	3,4	0,9	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>616</b>	<b>34,4</b>	<b>12,6</b>	<b>89,5</b>	<b>7,5</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 12.04.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
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>						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	0,9
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Огурцы свежие	35	5	0,2	0,0	0,9	0,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
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	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>530</b>	<b>8,5</b>	<b>11,1</b>	<b>99,3</b>	<b>8,3</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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 12 АПРЕЛЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,1
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	14,21	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	48,38	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтели мясные в соусе	54,77	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,43	65	9,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,49	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
<b>Постные блюда</b>							
Суп с горохом, гренками, зеленью	8,84	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2
Рожки отварные с овощами, зеленым горошком	12,95	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
<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	0,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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

НА 12.04.24

Согласовано

Директор школы № 10



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
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,8	24,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>736,4</b>	<b>24,0</b>	<b>34,1</b>	<b>83,4</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
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>102,24</b>	<b>814,0</b>	<b>37,4</b>	<b>28,6</b>	<b>101,6</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,5
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>276,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,2</b>	<b>45,3</b>	<b>3,8</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 12.04.24

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прямые углеводы, г	Хлебные единицы*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01	
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3	
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,0	1,5	0,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>680,4</b>	<b>17,0</b>	<b>30,4</b>	<b>84,3</b>	<b>7,0</b>	
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>792,4</b>	<b>36,8</b>	<b>27,6</b>	<b>99,2</b>	<b>8,2</b>	
<b>Полдник (льготный+платный)</b>							
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8	
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,8	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>214,0</b>	<b>6,8</b>	<b>6,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,6</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.