

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.24

Согласовано

Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	531,0	14,3	26,7	57,8	4,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	821,2	39,1	27,5	103,9	8,6

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

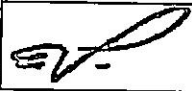
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

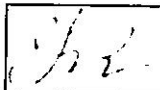
НА 24.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
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
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	531,0	14,3	26,7	57,8	4,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	821,2	39,1	27,5	103,9	8,6
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

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 24.04.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	480,0	13,7	23,8	52,7	4,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
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	1,1
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
Стоимость рациона	102,24	783,0	38,7	27,9	94,1	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

Инженер-техник

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.

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 24 АПРЕЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г			
Холодные блюда							
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,0
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,0
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,66	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,0
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,0
Гарниры							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	5,61	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,0
Постные блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,32	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,0
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,0
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,0
Напитки							
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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб							
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 24.04.2024

Согласовано

Директор школы №128

(Лунна, Глеб)



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
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Апельсин	1 шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	103,0	8,6
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	24	51	1,7	0,3	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	679	13,2	11,8	220,6	18,4

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева 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

(гипоаллергенное)

на 24.04.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Варвара)

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, 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 апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,4
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
Стоимость рациона	102,24	591	39,9	12,0	81,1	6,8

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 24.04.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Алёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	90	92	1,4	4,6	11,0	0,9
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	103,0	8,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	478	14,2	17,6	157,9	13,2

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.