

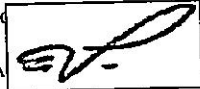
128

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.24

Согласовано  
 Директор школы № ...

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет с сыром	150	261,0	17,1	19,8	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Йогурт "Эгоша" 1/100	1 шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>600,0</b>	<b>24,4</b>	<b>32,8</b>	<b>51,4</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>763,8</b>	<b>25,4</b>	<b>22,1</b>	<b>105,2</b>	<b>8,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.04.24

Согласно документам  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный элемент, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет с сыром	150	261,0	17,1	19,8	3,4	0,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>600,0</b>	<b>24,4</b>	<b>32,8</b>	<b>51,4</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>763,8</b>	<b>25,4</b>	<b>22,1</b>	<b>105,2</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 1/200	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>307,0</b>	<b>11,4</b>	<b>10,6</b>	<b>41,2</b>	<b>3,4</b>

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 27.04.24

Согласовано  
Директор школы № 2



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 шоколадное						
Омлет с сыром	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Чай с лимоном	200	348,0	22,9	26,4	4,5	0,4
Батон витаминный с микроэлементами	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>103,6</b>	<b>2,9</b>	<b>0,7</b>	<b>21,2</b>	<b>1,8</b>
		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>722,0</b>	<b>25,4</b>	<b>23,3</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>
		<b>102,24</b>				
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Маковый рулетик посыпной	90	271,0	7,9	9,8	38,1	3,2
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>383,0</b>	<b>8,4</b>	<b>10,3</b>	<b>64,3</b>	<b>5,3</b>
		<b>39,41</b>				

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

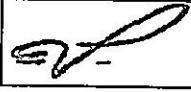
Директор по производству  
Корнева

\* - 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.

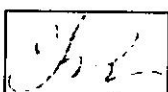
Меню учителя на 27 АПРЕЛЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	8,25	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,18	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет с сыром	49,12	150	261,0	17,1	19,8	3,4	0,3
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<b>Постные блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофелем с зеленью	10,16	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлета из овощей	15,43	150	175,0	3,1	10,2	15,1	1,2
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом растительным	6,15	150	176,0	7,9	7,1	43,7	3,6
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева 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 27.04.2024

Согласовано  
Директор школы 128



Лёна)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>371</b>	<b>15,5</b>	<b>10,6</b>	<b>53,3</b>	<b>4,4</b>

Инженер-технолог  
Стоярова 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 27.04.2024

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 с вермишелью и картофелем с зеленью	250	114	2,5	5,2	15,0	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Яблоко	2шт	94	0,8	0,8	20,6	1,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>747</b>	<b>17,2</b>	<b>14,3</b>	<b>130,5</b>	<b>10,9</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 27.04.2024

Согласовано  
Директор школы № 18



Барвара)

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 с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111	4,8	4,0	14,0	1,2
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,1
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>690</b>	<b>28,2</b>	<b>16,5</b>	<b>99,6</b>	<b>8,3</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.