

123

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.05.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Прочие ингредиенты, г.
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
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
Стоимость рациона	85,20	614,5	26,8	22,2	77,0	6,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
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	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	621,4	27,1	19,3	84,1	7,0

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

(гипоаллергенное)

на 03.05.2024

Согласовано
Директор школы 128



(Варвара)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гренками и зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273	12,5	14,6	22,8	1,9
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	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	621	27,1	19,4	84,1	7,0

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 03.05.2024

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						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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	26	55	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	102,24	611	11,4	11,8	114,9	3,3

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 03.05.2024

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 бедра индейки отварное	60	131	10,7	9,7	0,3	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие	65	9	0,5	0,1	1,5	0,1
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
Стоимость рациона	85,20	499	21,9	17,7	63,2	5,3

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.

Меню учителя на 03 МАЯ 24г

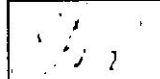
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	26,19	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом тушеным	64,91	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
Котлеты из индейки	62,81	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Индейка с булгуром	68,68	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,76	60	59,0	0,9	3	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	0,1
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 груш	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Постные блюда							
Суп картофельный с рисом, зеленью	12,36	250	123,0	2,0	5,3	16,7	1,3
Котлета капустная	10,89	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом растительным	6,15	150	176,0	7,9	7,1	43,7	3,6
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
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. Показат может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.05.24

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	0,08
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
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
Стоимость рациона	85,20	614,5	26,8	22,2	77,0	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	1,9
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	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	621,4	27,1	19,3	84,1	7,0
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
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
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

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 03.05.24

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	
Стоимость рациона	85,20	622,0	18,5	27,1	76,4	
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8	
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	
Стоимость рациона	102,24	554,0	26,0	16,3	75,6	
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей, капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	
Стоимость рациона	39,41	322,0	10,5	6,7	54,7	

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 м использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.