
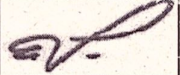


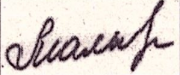
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

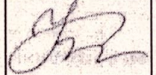
НА 06.03.24

Согласовано
Директор школы № 

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Апельсин	1шт	52,1	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	664,3	26,5	18,8	96,8	8,0
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	46	128,8	3,7	0,9	26,3	2,2
Стоимость рациона	162,24	945,8	26,8	32,1	138,0	11,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-технолог
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.

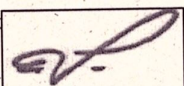
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.24

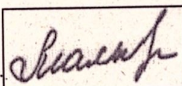
Согласовано
Директор школы № 

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Апельсин	1шт	52,1	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	664,3	26,5	18,8	96,8	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	46	128,8	3,7	0,9	26,3	2,2
Стоимость рациона	102,24	945,8	26,8	32,1	138,0	11,5
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

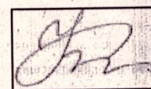
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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.

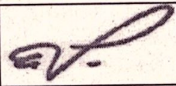
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.24

Согласовано
Директор школы № 

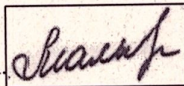
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	642,0	26,2	29,3	68,3	5,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	793,5	25,9	22,7	121,8	10,1
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

Инженер-техн



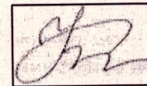
Столярова Е.А.

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 06.03.2024

Согласовано

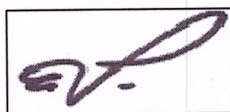
Директор школы 

Патрушева

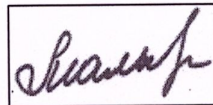
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Апельсин	1шт	53	1,2	0,3	11,1	0,9
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,2	0,9
Стоимость рациона	85,20	291	3,3	10,7	45,4	3,8

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Огурцы свежие	20	3	0,2	0,0	0,5	0,0
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	395	6,4	10,7	68,8	5,7

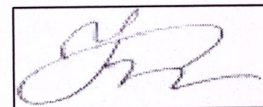
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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 06.03.2024

Согласовано

Директор школы 34

(Зими́на)

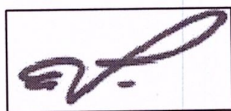
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Апельсин	1шт	53	1,2	0,3	11,1	0,9
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,2	0,9
Стоимость рациона	85,20	291	3,3	10,7	45,4	3,8

Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	434	3,2	15,7	70,0	5,8

Полдник						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	198	2,5	6,9	31,7	2,6

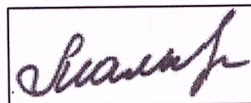
Инженер-технолог

Столярова Е.А.



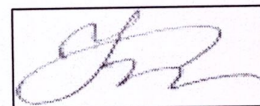
Калькулятор

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

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Сыр порционнo	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	61,49	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Гарниры							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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

Мальшѐва 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.