

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.24

Согласовано  
Директор школы № 12



11.0

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,0</b>	<b>25,0</b>	<b>23,2</b>	<b>88,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	45	7,0	0,4	0,04	1,35	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>571,6</b>	<b>25,6</b>	<b>14,1</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

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 09.02.24

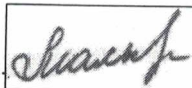
Согласовано

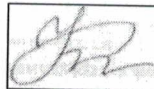
4.0 Директор школы № 121



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>662,0</b>	<b>25,0</b>	<b>23,2</b>	<b>88,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	45	7,0	0,4	0,04	1,35	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>571,6</b>	<b>25,6</b>	<b>14,1</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техник  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

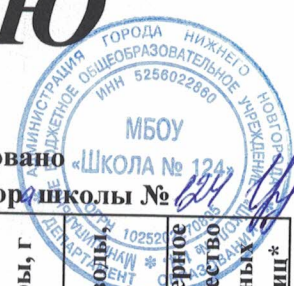
Директор по  
производству  
Корнева 

\* - 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.

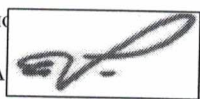
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

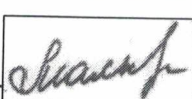
НА 09.02.24


Согласовано **«ШКОЛА № 124»**  
и.о. Директор школы № **124**



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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>628,0</b>	<b>17,9</b>	<b>28,9</b>	<b>74,0</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>507,0</b>	<b>23,6</b>	<b>13,7</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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>406,0</b>	<b>7,9</b>	<b>9,8</b>	<b>71,4</b>	<b>6,0</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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	26,92	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	68,00	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Котлеты из индейки	61,96	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы консервированные ( доп.гарнр)	8,15	45	7,0	0,4	0,04	1,35	0,1
<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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<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

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.