

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.24

Согласовано  
 К.О. Директора школы № 124



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>674,0</b>	<b>22,1</b>	<b>26,3</b>	<b>86,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>817,9</b>	<b>31,5</b>	<b>23,9</b>	<b>111,2</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>270,0</b>	<b>6,6</b>	<b>5,7</b>	<b>49,3</b>	<b>4,1</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 15.02.24

Согласовано  
Директор школы № 12



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>674,0</b>	<b>22,1</b>	<b>26,3</b>	<b>86,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	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>817,9</b>	<b>31,5</b>	<b>23,9</b>	<b>111,2</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>270,0</b>	<b>6,6</b>	<b>5,7</b>	<b>49,3</b>	<b>4,1</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 15.02.24

Согласовано

У.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>							
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3	
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>610,0</b>	<b>16,1</b>	<b>13,2</b>	<b>106,4</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4	
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	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	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>741,0</b>	<b>30,5</b>	<b>23,3</b>	<b>94,7</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техн

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 буфетной продукции на 15 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано

Директор школы № 10



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	31,63	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,75	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Плоа из говядины	60,77	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
<b>Гарниры</b>							
<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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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

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.