

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 12.10.23

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	741,0	21,1	29,3	97,2	8,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	722,8	37,4	26,9	82,3	6,9
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техник
Стоярова 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 12.10.23

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	741,0	21,1	29,3	97,2	8,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,22	0,04	0,76	0,1
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	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	722,8	37,4	26,9	82,3	6,9
Полдник(льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

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 может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.23

Согласовано
Директор школы № 39



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
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	666,0	26,4	30,4	71,3	5,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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
Стоимость рациона	102,24	764,0	38,6	27,8	89,4	7,5
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Стоимость рациона	39,41	416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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.

Меню буфетной продукции на 12 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	34,27	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Вторые блюда							
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	36,16	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Гарниры							
Помидоры свежие (доп. гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 12.10.2023

Согласовано

Директор



1 А

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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	85,20	328	5,6	6,3	61,9	5,2

Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Мороженое фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	349	2,7	5,8	71,6	6,0

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	2шт	106	1,0	1,0	23,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	196	1,0	1,0	46,0	3,8

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. Информация может быть использована только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.10.2023



Согласовано № 34
Директор школы

3 А

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Салат из свеклы с яблоком	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Помидоры свежие	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	286	2,4	6,8	53,9	4,5

Обед						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Салат из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Макароны свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Мушкетеры свежие	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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	380	2,9	15,3	58,0	4,8

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.
Данный расчет может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.