

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

34

НА 25.10.23

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	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
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	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Мандарин	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	102,24	750,3	26,1	25,0	105,9	8,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

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 25.10.23

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	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	693,6	24,9	32,5	74,5	6,1
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	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Мандарин	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
Стоимость рациона	102,24	750,3	26,1	25,0	105,9	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	39,41	279,0	10,5	12,2	31,7	2,6

Инженер-техник

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 25.10.23

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционнo 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
Стоимость рациона		85,20	712,0	24,1	30,7	84,7	6,9
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	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05	
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3	
Стоимость рациона		102,24	710,4	25,2	24,8	97,3	8,1
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)							
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9	
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Стоимость рациона		39,41	416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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 25.10.2023

Согласовано

Директор школы № 34



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)	55	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
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
Стоимость рациона	85,20	258,0	5,3	6,2	45,6	3,8

Обед						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
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	364,0	3,3	5,8	75,3	6,3

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 25.10.2023

Согласовано
Директор школы № 34



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 яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
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	85,20	337	2,1	6,7	67,5	5,6

Обед						
Суп с горохом, зеленью	250	156	8,3	5,6	18,1	1,5
Помидоры свежие	80	17	0,9	0,2	3,0	0,3
Яблоко	1шт	53	0,5	0,5	11,8	1,0
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	417,0	9,9	6,4	80,4	6,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

директор по
производству
Корнева Е.И.

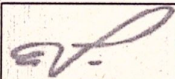
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

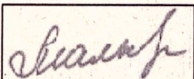
Меню буфетной продукции на 25 ОКТЯБРЯ 23 г

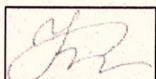
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,78	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
<i>Напитки</i>							
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
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
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.