

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 13.11.23

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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	85,20	699,0	22,1	31,4	81,9	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	677,4	23,1	20,4	99,9	8,3
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 13.11.23

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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1 шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
Стоимость рациона	85,20	699,0	22,1	31,4	81,9	6,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	27	57,2	1,9	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	677,4	23,1	20,4	99,9	8,3
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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-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 13.11.23

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 порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона		85,20				
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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
Стоимость рациона		102,24				
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона		39,41				
		400,0	11,5	12,9	59,5	5,0

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

(гипоаллергенное)

на 13.11.2023

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на, Патруше́ва)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	75	75	1,2	3,9	9,0	0,8
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
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	268	2,2	4,6	54,7	4,6

Обед						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	438,0	3,8	15,7	68,3	5,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

директор по
производству
Корнева Е.И.

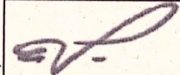
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

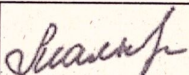
Меню буфетной продукции на 13 НОЯБРЯ 23 г

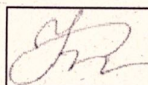
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	46,30	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Каша молочная пшенная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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 груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
Мальшова 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.