

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

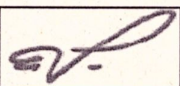
НА 29.11.23

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	5,0	0,2	2,0	0,9	0,07
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	489,0	16,7	16,3	72,7	6,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	778,4	36,5	28,7	93,6	7,8
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

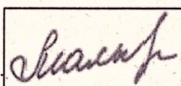
Инженер-техно

Столярова Е.А.

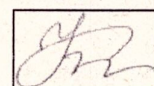


Калькулятор

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 29.11.23

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)						
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	2,0	0,9	0,07
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	489,0	16,7	16,3	72,7	6,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	778,4	36,5	28,7	93,6	7,8
Полдник(льготный+платный)						
Пирожок печеный слобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

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 29.11.23

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)						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Я б л о к о	130	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	458,0	16,0	10,4	74,8	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	788,0	37,0	29,7	93,3	7,7
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,3	6,1	46,3	3,9

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 29.11.2023

Согласовано
Директор школы 34



Патрушева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	10,1	41	0,2	0,1	0,0
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	85,20	212	44,9	2,8	40,5	3,4

Обед						
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
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
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	356	3,4	5,4	71,6	6,0

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 29.11.2023

Согласовано

Директор школы № 34

(Зими́на)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	10,1	41	0,2	0,1	0,0
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	85,20	212	44,9	2,8	40,5	3,4

Обед						
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
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	422,0	4,9	12,1	71,9	6,0

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по производству

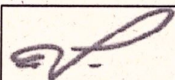
Корнева Е.И.

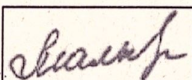
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

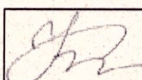
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	23,44	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	5,99	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
<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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.