

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

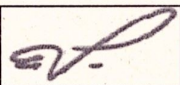
НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

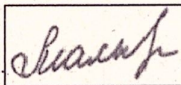
Инженер-техно

Столярова Е.А.

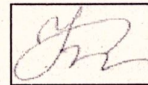


Калькулятор

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

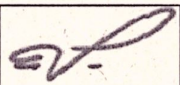
НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № 24

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1 шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник (льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

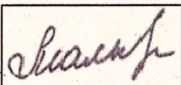
Инженер-техно

Столярова Е.А.

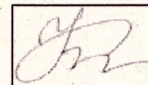


Калькулятор

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

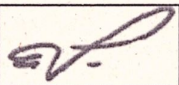
НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	784,2	26,7	36,9	86,4	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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
Стоимость рациона	102,24	582,0	24,8	18,6	79,0	6,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Пирожок печеный слобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	310,0	9,9	10,6	43,4	3,6

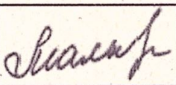
Инженер-техн

Столярова Е.А.

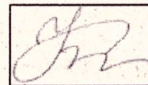


Калькулятор

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 01.12.2023

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						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	354	3,5	7,9	67,2	5,6

Обед						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
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 ягод	200	0	0,2	0,2	0,2	0,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	358	3,9	11,4	60,7	5,1

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.

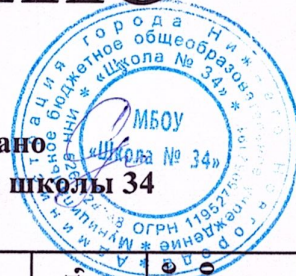
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 01.12.2023

(Зими́на)

Согласовано
Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Картофельное пюре	130	118	2,2	4,0	18,0	1,5
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	367	2,9	4,6	78,2	6,5

Обед						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Мандарин	1 шт	42	1,0	0,2	9,0	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из ягод	200	0	0,2	0,2	0,2	0,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	358,2	3,9	11,4	60,7	5,1

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 01 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примечание	количество	ТВО
Холодные блюда									
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1		0,01	
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2		0,1	
Первые блюда									
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9		0,6	
Вторые блюда									
Котлета куриная с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9		0,6	
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0		1,3	
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7		1,8	
Гарниры									
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3	
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0	0,6		0,05	
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5		0,4	
Икра кабачковая (доп.гарнир)	9,90	60	47,0	0,7	2,8	4,6		0,4	
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	
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0		1,0	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8	
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.