

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>782,6</b>	<b>33,1</b>	<b>30,9</b>	<b>92,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>717,0</b>	<b>29,2</b>	<b>24,7</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

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 05.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>782,6</b>	<b>33,1</b>	<b>30,9</b>	<b>92,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>717,0</b>	<b>29,2</b>	<b>24,7</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

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 05.12.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>753,0</b>	<b>35,7</b>	<b>32,4</b>	<b>79,7</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский "мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>627,0</b>	<b>26,4</b>	<b>24,2</b>	<b>76,1</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>302,0</b>	<b>9,7</b>	<b>10,5</b>	<b>42,1</b>	<b>3,5</b>

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 05.12.2023

Согласовано  
Директор школы 34

Патрушева



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,6
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>341</b>	<b>3,4</b>	<b>7,8</b>	<b>64,3</b>	<b>5,4</b>

<b>Обед</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>440</b>	<b>3,2</b>	<b>15,5</b>	<b>69,9</b>	<b>5,8</b>

<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>47</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>10,3</b>	<b>0,9</b>

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 05.12.2023

Согласовано  
Директор школы № 34



(Зими́на)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65	2,0	1,0	12,0	1,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>343</b>	<b>3,3</b>	<b>7,1</b>	<b>66,6</b>	<b>5,6</b>

<b>Обед</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>440</b>	<b>3,2</b>	<b>15,5</b>	<b>69,9</b>	<b>5,8</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

директор по  
производству

Корнева Е.И.

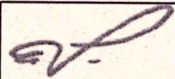
\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

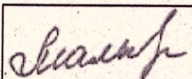
Меню буфетной продукции на 05 ДЕКАБРЯ 23 г

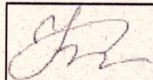
Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	36,44	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
<b>Вторые блюда</b>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	61,83	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Ежики " Аппетитные"	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<b>Гарниры</b>							
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир )	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Напитки</b>							
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
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
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.