

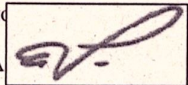
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

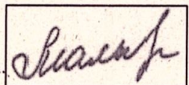
НА 19.12.23

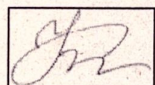
Согласовано  
Директор школы №



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	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>563,6</b>	<b>24,3</b>	<b>27,5</b>	<b>54,4</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>743,6</b>	<b>25,0</b>	<b>22,1</b>	<b>103,6</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</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.

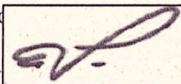
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

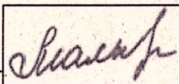
НА 19.12.23

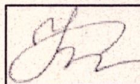
Согласовано  
Директор школы



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	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>563,6</b>	<b>24,3</b>	<b>27,5</b>	<b>54,4</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>743,6</b>	<b>25,0</b>	<b>22,1</b>	<b>103,6</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

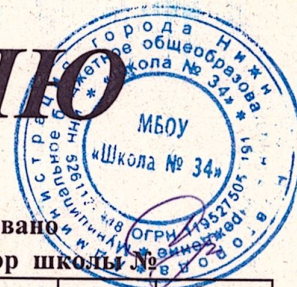
Инженер-технолог  
Стоярова Е.А. 

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 19.12.23

Согласовано  
Директор школы № 34

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>620,0</b>	<b>25,2</b>	<b>32,6</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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>710,0</b>	<b>24,0</b>	<b>21,9</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>408,0</b>	<b>10,8</b>	<b>12,6</b>	<b>62,9</b>	<b>5,2</b>

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 19.12.2023

Согласовано

Директор школы № 34

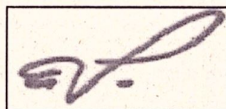
Патрушева

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
Огурцы свежие	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0
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
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>300</b>	<b>3,9</b>	<b>8,0</b>	<b>53,1</b>	<b>4,4</b>

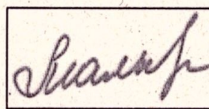
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Помидоры свежие	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>446</b>	<b>4,1</b>	<b>11,6</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</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	53	0,5	0,5	11,8	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>193</b>	<b>2,5</b>	<b>6,9</b>	<b>30,8</b>	<b>2,6</b>

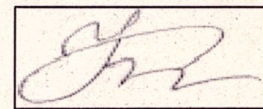
Инженер-технолог  
Стоярова Е.А.



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 19.12.2023



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>						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>319</b>	<b>2,2</b>	<b>10,9</b>	<b>53,0</b>	<b>4,4</b>

<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Помидоры свежие	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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>446</b>	<b>4,1</b>	<b>11,6</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по  
производству

Корнева Е.И.

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

Меню буфетной продукции на 19 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано МБОУ  
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	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	25,65	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Омлет натуральный	35,11	150	199,0	13,9	14,4	3,4	1,3
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
<b>Гарниры</b>							
<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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<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  
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.