

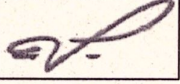
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

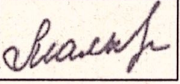
НА 21.12.23

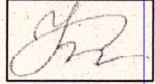
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	217,0	9,0	14,6	12,2	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	85,20	744,0	22,4	28,6	97,9	8,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	12,0	42,9	3,5

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 21.12.23

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)						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	70	217,0	9,0	14,6	12,2	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,0
Стоимость рациона	85,20	744,0	22,4	28,6	97,9	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник(льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	39,41	338,0	14,6	12,0	42,9	3,5

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.

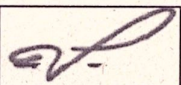
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

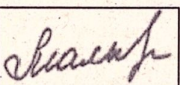
НА 21.12.23

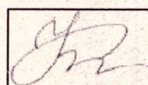
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,2	2,4
Стоимость рациона	85,20	836,0	24,8	37,4	100,1	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	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	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	596,6	28,2	16,5	84,3	7,0
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Стоимость рациона	39,41	310,0	9,9	10,6	43,4	3,6

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

(гипоаллергенное)

на 21.12.2023

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						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	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
Стоимость рациона	85,20	352	1,6	13,4	56,5	4,7

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2	5,1	14,0	1,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10	0,5	0,1	1,7	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9,0	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	328	4,6	8,5	58,5	4,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 21.12.2023

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						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	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
Стоимость рациона	85,20	352	1,6	13,4	56,5	4,7

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2	5,1	14,0	1,2
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4	5,5	6,8	0,6
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9,0	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Стоимость рациона	102,24	352	7,2	10,9	56,8	4,7

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	148	0,5	0,5	35,1	2,9

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева Е.И.

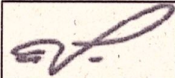
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

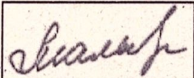
Меню буфетной продукции на 21 ДЕКАБРЯ 23 г

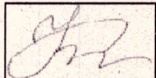
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	30,71	70	217,0	9	14,6	12,2	1,0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Тефтели мясные соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Соте из индейки с овощами	57,14	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Гарниры							
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	0,9	0,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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
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.