

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.12.23

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Плов из филе индейки	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,1	1,3
Стоимость рациона	85,20	668,4	16,3	31,0	80,4	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные " с маслом	100/5	295,0	16,5	21,2	9,3	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
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	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	915,1	32,7	36,4	106,0	8,8
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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 28.12.2023

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	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,3	0,0	0,8	0,1
Пюре фруктовое	90	60	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	22,4	1,9
Стоимость рациона	85,20	319	1,6	10,3	55,2	4,6

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	360	6,7	11,2	58,6	4,9

Полдник						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	198	2,5	6,9	31,7	2,6

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 28.12.2023

Согласовано
Директор школы № 34

(Зимина)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4	0,3	0,0	0,8	0,1
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	85,20	369	3,6	16,7	51,8	4,3

Обед *						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Овощи тушёные	150	145	3,2	8,5	14,0	1,2
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
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	102,24	474,0	11,4	20,1	62,5	5,2

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.

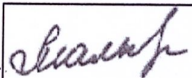
Меню буфетной продукции на 28 ДЕКАБРЯ 23 г

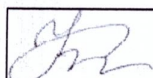
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
Холодные блюда							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5
Биточки " Школьные"	45,22	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Гарниры							
Овощи тушеные	25,42	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Компот из груш	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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.