

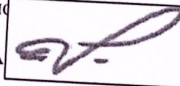
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

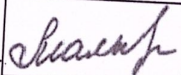
НА 29.12.23

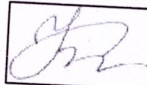


Согласовано
И.О. Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное						
Котлета куриная сыром, маслом	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Рожки отварные	90/5	173,0	11,9	10,4	7,9	0,6
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Стоимость рациона	85,20	92,4	2,9	0,7	21,2	1,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	55	43,0	0,7	2,6	4,3	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	102,24	684,4	24,2	22,4	87,8	7,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2						
Плюшка с маком	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	39,41	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
		263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

Инженер-техник
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

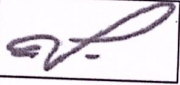
34

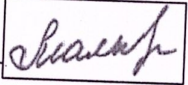
НА 29.12.23

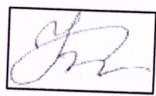
Согласовано
 № 0 Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Котлета куриная сыром, маслом	90/5	173,0	11,9	10,4	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	92,4	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	623,4	23,4	27,0	74,3	6,1
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	55	43,0	0,7	2,6	4,3	0,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	102,24	684,4	24,2	22,4	87,8	7,3
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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

НА 29.12.23

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)						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,7
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		85,20				
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		102,24				
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона		39,41				
		263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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 29.12.2023

Патрушева

Согласовано

Директор школы 34



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
Груша	1шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	356	4,3	8,5	65,4	5,5

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	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
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	408	5,9	17,8	57,3	4,8

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 29.12.2023

(Зими́на)

Согласовано
М.о. Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Груша	1 шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	369	3,7	5,2	76,4	6,4

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
Груша	1 шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	360,2	4,7	12,0	58,9	4,9

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 29 ДЕКАБРЯ 23 г

11.0
 МБОУ
 «Школа № 34»
 Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочее	количество	ст. у. ед.
Холодные блюда									
Масло сливочное	10,27	15	99,0	0,2	10,9	0,2		0,01	
Первые блюда									
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	16,90	265	91,0	3,8	1,3	7,7		0,6	
Вторые блюда									
Запеканка картофельная с мясом тушеным	65,28	200	298,0	14,6	16,9	21,7		1,8	
Бифштекс домашний	41,00	90	217,0	8,1	13,4	15,9		1,3	
Котлеты куриные с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9		0,6	
Гарниры									
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3	
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	13,96	45	38,0	2,7	0	6,8		0,6	
Икра кабачковая (доп. гарнир)	9,07	55	43,0	0,7	2,6	4,3		0,3	
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,02	0,6		0,05	
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	0,0	12,0		1,0	
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3		0,5	
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4		1,9	
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.