

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.24

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	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт " P а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	676,6	21,5	31,2	77,3	6,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным , сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	796,6	27,6	29,8	101,9	8,4
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



НА 15.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	676,6	21,5	31,2	77,3	6,4
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	796,6	27,6	29,8	101,9	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный 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-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 15.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	85,20	782,4	27,4	32,1	95,7	7,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	733,0	26,9	29,3	88,1	7,2
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	334,0	9,7	11,2	44,2	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.

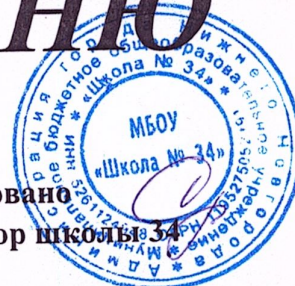
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 15.01.2024

Согласовано
Директор школы № 34

(Зими́на, Патруше́ва)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	79	1,3	4,2	9,1	0,8
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	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
Стоимость рациона	85,20	300	7,5	10,7	43,6	3,6

Обед						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6	0,4	0,0	1,1	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	436,0	3,7	15,6	67,9	5,7

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 15 ЯНВАРЯ 2022 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	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	20,78	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	46,31	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Макаронник с мясом тушеным	71,08	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	15,83	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	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.