

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

34



НА 16.01.24

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 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Запеканка из творога с вареньем | 150/30 | 415,0 | 23,6 | 17,7 | 40,3 | 3,4 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| М а н д а р и н | 1шт | 41,0 | 0,9 | 0,2 | 8,7 | 0,7 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,8 | 29,4 | 27,2 | 88,8 | 7,4 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 25 | 81,0 | 2,6 | 1,3 | 15,0 | 1,3 |
| 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 | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 933,8 | 36,4 | 28,3 | 126,8 | 10,6 |
| Полдник 1-4 класс | | | | | | |
| Кисломолочный напиток " С н е ж о к " | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,3 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 399,3 | 12,7 | 13,8 | 56,2 | 4,6 |

Инженер-техн

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 16.01.24

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 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,0 |
| Запеканка из творога с вареньем | 150/30 | 415,0 | 23,6 | 17,7 | 40,3 | 3,4 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| М а н д а р и н | 1шт | 41,0 | 0,9 | 0,2 | 8,7 | 0,7 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 718,8 | 29,4 | 27,2 | 88,8 | 7,4 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 25 | 81,0 | 2,6 | 1,3 | 15,0 | 1,3 |
| 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 | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 933,8 | 36,4 | 28,3 | 126,8 | 10,6 |
| Полдник 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Кисломолочный напиток " С н е ж о к " | 203 | 158,3 | 5,7 | 5,1 | 22,3 | 1,8 |
| Маковый рулетик посыпной | 80 | 241,0 | 7,0 | 8,7 | 33,9 | 2,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 399,3 | 12,7 | 13,8 | 56,2 | 4,6 |

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



НА 16.01.24

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|----------------------------|-------------|-------------|----------------|---|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Котлета куриная | 100 | 229,0 | 20,2 | 9,0 | 16,8 | 1,4 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 45 | 126,0 | 3,6 | 0,9 | 25,7 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 595,0 | 29,9 | 17,6 | 79,0 | 6,5 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Рожки отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Компот из кураги | 200,0 | 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 870,0 | 34,4 | 27,7 | 114,0 | 9,5 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Компот из груши | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| Пирожок печеный с мясом, рисом | 80 | 222,0 | 9,7 | 10,7 | 21,7 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 280,0 | 3,9 | 10,8 | 35,7 | 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 16.01.2024

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 | | | | | | |
| Свекла отварная с маслом растительным | 100 | 92 | 1,3 | 5,7 | 8,8 | 0,7 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 50 | 163 | 5,2 | 0,5 | 30,0 | 2,5 |
| 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 | 446 | 6,7 | 6,3 | 86,3 | 7,2 |

| 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 |
| Мандарин | 1шт | 41 | 0,9 | 0,2 | 8,7 | 0,7 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 398 | 3,6 | 5,9 | 82,9 | 6,9 |

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

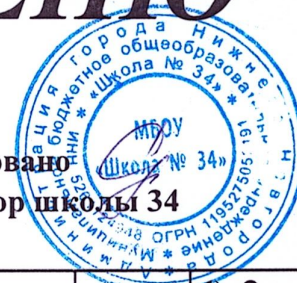
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 16.01.2024

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 | | | | | | |
| Капуста тушеная | 170 | 12 | 3,2 | 8,3 | 7,9 | 0,7 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 35 | 114 | 3,6 | 1,8 | 21,0 | 1,8 |
| 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 | 316,9 | 7,0 | 10,2 | 76,4 | 6,4 |

| Обед | | | | | | |
|----------------------------|---------------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| Суп картофельный с зеленью | 250 | 108 | 2,0 | 5,1 | 14,0 | 1,2 |
| Мандарин | 1шт | 41 | 0,9 | 0,2 | 8,7 | 0,7 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 398 | 3,6 | 5,9 | 82,9 | 6,9 |

| Полдник | | | | | | |
|---|--------------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂ | 200 | 140 | 2,0 | 6,4 | 19,0 | 1,6 |
| Яблоко | 1шт | 53 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 193 | 2,5 | 6,9 | 30,8 | 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.

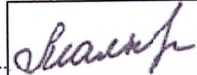
Меню буфетной продукции на 16 ЯНВАРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



| 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 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью | 22,47 | 10/250 | 127,0 | 8,8 | 4,1 | 14,5 | 1,2 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Котлета куриная | 57,49 | 100 | 229,0 | 20,2 | 9,0 | 16,8 | 1,4 |
| Тефтели мясные в соусе | 52,30 | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Запеканка из творога с вареньем | 59,69 | 150/30 | 415,0 | 23,6 | 17,7 | 40,3 | 3,4 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рожки отварные | 7,32 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Пюре картофельное | 15,08 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 10,60 | 25 | 81,0 | 2,6 | 1,3 | 15,0 | 1,3 |
| 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 |
| Кофейный напиток витаминизированный | 8,16 | 200 | 110,0 | 2,3 | 1,4 | 22,0 | 1,8 |
| Компот из кураги | 6,62 | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| 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.