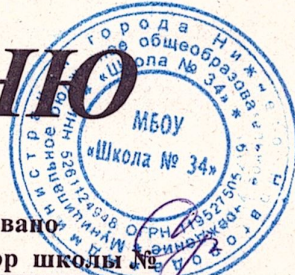


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

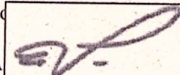
34

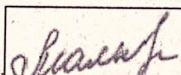


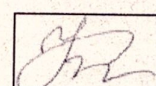
НА 25.01.24

Согласовано  
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>709,8</b>	<b>21,7</b>	<b>24,3</b>	<b>100,2</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	227,0	15,6	11,3	15,6	1,3
Мандарин	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>571,9</b>	<b>29,5</b>	<b>16,5</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

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 25.01.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>709,8</b>	<b>21,7</b>	<b>24,3</b>	<b>100,2</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	227,0	15,6	11,3	15,6	1,3
Мандарин	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>571,9</b>	<b>29,5</b>	<b>16,5</b>	<b>76,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

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.

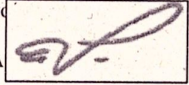
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

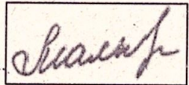


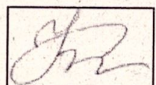
НА 25.01.24

Согласовано  
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
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	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>786,0</b>	<b>24,2</b>	<b>33,7</b>	<b>96,5</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	227,0	15,6	11,3	15,6	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>584,0</b>	<b>28,9</b>	<b>16,8</b>	<b>79,9</b>	<b>6,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

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 25.01.2024

Согласовано  
Директор школы № 34



(Зими́на)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
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
Яблоко	1шт	58	10,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>410</b>	<b>12,1</b>	<b>13,9</b>	<b>69,2</b>	<b>5,8</b>

<b>Обед</b>						
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
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9,0	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>359</b>	<b>3,7</b>	<b>5,5</b>	<b>74,1</b>	<b>6,2</b>

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 25.01.2024

Согласовано  
Директор школы № 34



Патрушева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
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
Яблоко	1шт	58	10,5	0,5	12,7	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>410</b>	<b>12,1</b>	<b>13,9</b>	<b>69,2</b>	<b>5,8</b>

<b>Обед</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>352</b>	<b>7,2</b>	<b>10,9</b>	<b>56,8</b>	<b>4,7</b>

<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>132</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>31,4</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева Е.И.

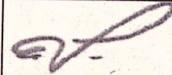
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

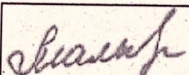
Меню буфетной продукции на 25 ЯНВАРЯ 24 г

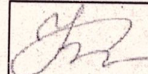
Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий и сыром	25,63	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,86	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные соусе	53,63	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Соте из индейки с овощами	62,12	200	227,0	15,6	11,3	15,6	1,3
Каша молочная пшеничная с маслом	15,83	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	11,96	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
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 ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Хлеб</b>							
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.