

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	626,4	25,3	22,9	79,6	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
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	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	639,6	25,4	20,1	89,0	7,4
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,3	7,9	5,8	45,4	3,7

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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 02.02.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	739,0	26,3	32,1	86,1	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	303,0	16,1	17,4	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
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	564,0	23,9	22,1	68,7	5,7
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

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

(гипоаллергенное)

на 02.02.2024

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на, Па́трушева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	85,20	400	3,7	6,2	74,0	6,2

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
Груша	1шт	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

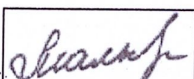
Меню буфетной продукции на 02 ФЕВРАЛЯ 24г

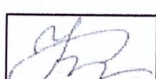
Согласовано
Директор школы №34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Приме-чание	Количе-ство	Хлебны-е единицы
Холодные блюда									
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2		0,1	
Первые блюда									
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,51	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9		0,6	
Вторые блюда									
Запеканка картофельная с мясом	62,46	200	271,0	16,1	13,3	21,7		1,8	
Тефтели мясные в соусе	54,22	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0		1,2	
Котлеты куриные с сыром	52,58	90	152,0	11,9	8,1	7,9		0,6	
Гарниры									
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3	
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5		0,4	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,33	30	30,0	0,5	1,5	3,6		0,3	
Напитки									
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1		0,8	
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1		0	
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0		1,2	
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8	
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.