

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

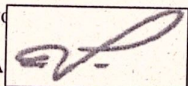
34

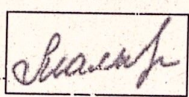


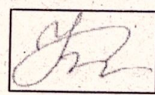
НА 05.02.24

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Омлет с сыром	150	267,0	17,2	20,5	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Йогурт "Растиська" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	561,6	24,4	31,8	44,4	3,7
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	779,7	25,6	22,2	108,6	9,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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.

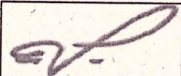
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

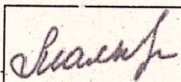
НА 05.02.24

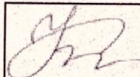
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Омлет с сыром	150	267,0	17,2	20,5	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Йогурт "Растишка" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	561,6	24,4	31,8	44,4	3,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	779,7	25,6	22,2	108,6	9,0
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0.2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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 05.02.24

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	200	357,0	23,0	27,5	4,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	594,0	25,9	35,9	41,9	3,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	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	750,0	26,2	23,1	99,0	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	389,0	10,2	11,4	56,8	4,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

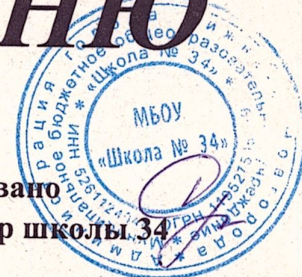
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.02.2024

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						
Картофельное пюре	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						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Мандарин	1шт	35	0,8	0,2	7,5	0,6
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	458	4,1	15,6	75,9	6,3

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по
производству

Корнева Е.И.

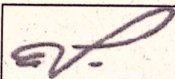
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

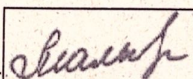
Меню буфетной продукции на 05 ФЕВРАЛЯ 2024 г

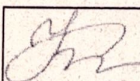
Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	23,14	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Омлет с сыром	45,37	150	267,0	172,0	20,0	3,4	0,3
Гуляш из говядины	58,78	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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.