

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.24

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	656,0	26,3	18,7	95,0	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
П е ч е н ь е 1/50	1шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Стоимость рациона	102,24	934,7	28,4	30,2	137,9	11,5
Полдник						
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.

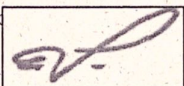
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.24

Согласовано
Директор школы № 34

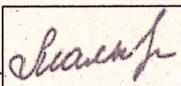
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1 шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	656,0	26,3	18,7	95,0	7,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
П е ч е н ь е 1/50	1 шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Стоимость рациона	102,24	934,7	28,4	30,2	137,9	11,5
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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-технолог



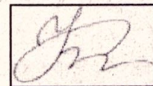
Столярова Е.А.

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

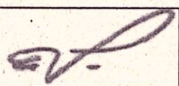
НА 07.02.24

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционн	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	642,0	26,2	29,3	68,3	5,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	739,1	24,8	23,8	106,8	8,9
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

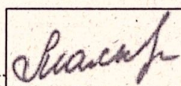
Инженер-техно

Столярова Е.А.

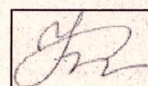


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



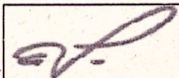
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 07 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы № 34

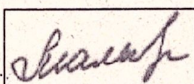


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	23,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	66,16	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Гарниры							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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

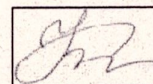
Столярова Е.А. 

Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству



* -+[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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 07.02.2024

Согласовано
Директор школы № 34

Патрушева



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Мандарин	1 шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,2	0,9
Стоимость рациона	85,20	279	3,0	10,6	43,0	3,6

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,6
Огурцы свежие	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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	396	6,4	10,7	69,0	5,8

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 07.02.2024

Согласовано
Директор школы № 34

(Зими́на)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,2	0,9
Стоимость рациона	85,20	279	3,0	10,6	43,0	3,6

Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,7	0,7
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	417	3,6	15,4	66,0	5,5

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