

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.24

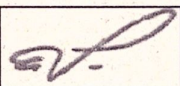
Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	651,0	21,2	24,8	84,9	7,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	848,1	40,4	28,6	100,0	8,3
Полдник						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

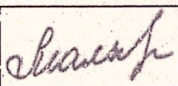
Инженер-техн

Столярова Е.А.

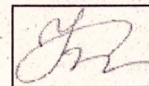


Калькулятор

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

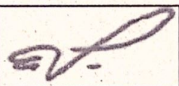
НА 08.02.24

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(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	651,0	21,2	24,8	84,9	7,1
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	848,1	40,4	28,6	100,0	8,3
Полдник(льготный+платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона	39,41	310,0	6,6	11,1	46,3	3,8

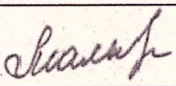
Инженер-техн

Столярова Е.А.

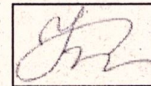


Калькулятор

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 08.02.24

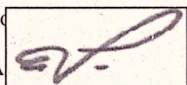
Согласовано

Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	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	682,0	24,1	27,7	84,1	7,0
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	795,0	39,3	27,1	91,1	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Напиток клюквенный	215	69,9	0,1	0,1	17,1	1,4
Стоимость рациона	39,41	240,0	9,5	6,1	36,9	3,0

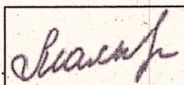
Инженер-техн

Столярова Е.А.

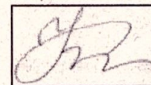


Калькулятор

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 08.02.2024

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						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8	0,4	0,1	1,4	0,1
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	85,20	344	2,2	6,7	68,7	5,7

Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
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
Стоимость рациона	102,24	397,0	5,2	10,3	70,6	5,9

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 08.02.2024

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						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8	0,4	0,1	1,4	0,1
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	85,20	344	2,2	6,7	68,7	5,7

Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,0
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
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
Стоимость рациона	102,24	397	5,2	10,3	70,6	5,9

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	148	0,5	0,5	35,1	2,9

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 08 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы М



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,55	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	18,77	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Филе куриное панированное	62,74	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтели мясные в соусе	54,73	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Гарниры							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,59	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,5
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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.