

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

34



НА 14.02.24

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 шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 224,0 | 14,4 | 10,9 | 17,0 | 1,4 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 508,8 | 18,2 | 23,9 | 54,9 | 4,5 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| Биточки " Школьные " | 100 | 257,0 | 16,5 | 17,1 | 9,3 | 0,8 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир) | 35 | 27,0 | 0,4 | 1,6 | 2,7 | 0,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 873,0 | 34,7 | 31,0 | 113,7 | 9,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1 шт | 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 14.02.24

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 | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 224,0 | 14,4 | 10,9 | 17,0 | 1,4 |
| Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир) | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 508,8 | 18,2 | 23,9 | 54,9 | 4,5 |
| 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 |
| Биточки " Школьные " | 100 | 257,0 | 16,5 | 17,1 | 9,3 | 0,8 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 35 | 27,0 | 0,4 | 1,6 | 2,7 | 0,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 40 | 112,0 | 3,2 | 0,8 | 22,9 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 873,0 | 34,7 | 31,0 | 113,7 | 9,5 |
| 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 14.02.24

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 шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,3 |
| Жаркое с индейкой | 200 | 224,0 | 14,4 | 10,9 | 17,0 | 1,4 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 447,0 | 17,2 | 20,9 | 47,5 | 3,9 |
| 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 |
| Биточки " Школьные " | 100 | 257,0 | 16,5 | 17,1 | 9,3 | 0,8 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 296,0 | 10,2 | 8,8 | 44,1 | 3,6 |
| Компот из яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 29 | 61,4 | 2,1 | 0,3 | 12,5 | 1,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 42 | 117,6 | 3,3 | 0,8 | 24,0 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 868,0 | 36,3 | 31,1 | 110,7 | 9,2 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Плюшка Московская | 65 | 184,0 | 4,9 | 5,1 | 29,6 | 2,5 |
| Напиток овсяный 0,2 | 1 шт | 100,0 | 2,0 | 1,0 | 22,0 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 284,0 | 6,9 | 6,1 | 51,6 | 4,3 |

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.

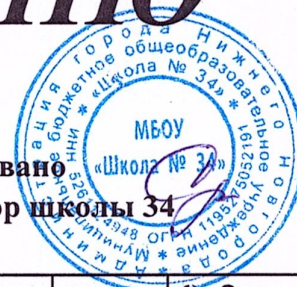
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 14.02.2024

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на)



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|--------------|--------------------|------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Рагу овощное | 150 | 115 | 2,1 | 7,3 | 10,3 | 0,9 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 60 | 59 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 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 |
| Мандарин | 1шт | 41 | 0,9 | 0,2 | 8,7 | 0,7 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 316 | 4,1 | 10,6 | 50,9 | 4,2 |

| 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 |
| 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 | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 483,0 | 3,0 | 15,6 | 82,3 | 6,9 |

| Полдник | | | | | | |
|--------------------------|--------------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Яблоко | 2шт | 116 | 1,0 | 1,0 | 25,4 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 206 | 1,0 | 1,0 | 47,8 | 4,0 |

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

производство
Корнева Е.И.

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

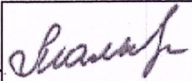
Меню буфетной продукции на 14 ФЕВРАЛЯ 24 г

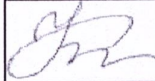
Согласовано
Директор школы № 34



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| <i>Холодные блюда</i> | | | | | | | |
| Масло шоколадное | 10,08 | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| <i>Первые блюда</i> | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью | 24,75 | 10/250 | 78,0 | 4,0 | 3,9 | 6,9 | 0,6 |
| <i>Вторые блюда</i> | | | | | | | |
| Жаркое с индейкой | 70,02 | 200 | 224,0 | 14,4 | 10,9 | 17,0 | 1,4 |
| Биточки " Школьные " | 52,77 | 100 | 257,0 | 16,5 | 17,1 | 9,3 | 0,8 |
| <i>Гарниры</i> | | | | | | | |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 5,76 | 35 | 27,0 | 0,4 | 1,6 | 2,7 | 0,2 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 10,59 | 150 | 246,0 | 8,5 | 7,3 | 36,6 | 3,1 |
| <i>Напитки</i> | | | | | | | |
| 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 |
| Сок фруктовый | 14,40 | 200 | 90,0 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Компот из яблок | 4,69 | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| <i>Хлеб</i> | | | | | | | |
| 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.