

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

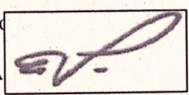
НА 01.03.24

Согласовано  
Директор школы № 34

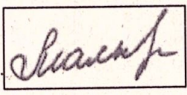


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>533,2</b>	<b>19,3</b>	<b>24,6</b>	<b>58,5</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,6</b>	<b>30,8</b>	<b>24,0</b>	<b>105,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,0</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</b>

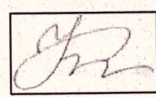
Инженер-техн  
Столярова Е.А.



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 01.03.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>533,2</b>	<b>19,3</b>	<b>24,6</b>	<b>58,5</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	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	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,6</b>	<b>30,8</b>	<b>24,0</b>	<b>105,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,0</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</b>

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

НА 01.03.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
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
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>570,0</b>	<b>19,9</b>	<b>29,7</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	39	82,6	2,8	0,5	16,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	47	131,6	3,8	0,9	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>738,2</b>	<b>31,8</b>	<b>22,5</b>	<b>102,1</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

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 01.03.2024

Согласовано  
Директор школы № 34

(Зими́на, Па́трушева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Пюре картофельное	130	85	2,2	4,1	10,0	0,8
Огурцы свежие	20	3	0,2	0,0	0,5	0,0
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>337</b>	<b>3,1</b>	<b>4,7</b>	<b>70,7</b>	<b>5,9</b>

<b>Обед</b>						
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
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>358,2</b>	<b>3,9</b>	<b>11,4</b>	<b>60,7</b>	<b>5,1</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по  
производству

Корнева Е.И.

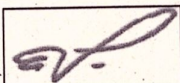
\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились.  
Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

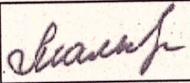
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 01 МАРТА 24г

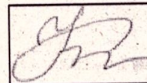
Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	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	0,3
<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>							
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Тефтели мясные в соусе	54,73	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Котлеты куриные с сыром	51,57	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	4,95	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
<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
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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.