

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 22.03.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Апельсин	1 шт	55,0	1,3	0,3	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,8	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>753,2</b>	<b>28,7</b>	<b>28,0</b>	<b>96,0</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>6052</b>	<b>27,1</b>	<b>20,2</b>	<b>71,6</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс</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	3,0
<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>3,8</b>

Инженер-технолог  
Сголярова 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 22.03.24

Согласовано  
Директор школы №

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Апельсин	1шт	55,0	1,3	0,3	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	44	123,2	3,5	0,8	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>753,2</b>	<b>28,7</b>	<b>28,0</b>	<b>96,0</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>6052</b>	<b>27,1</b>	<b>20,2</b>	<b>71,6</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс(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	3,0
<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>3,8</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

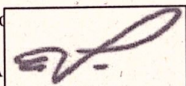
НА 22.03.24

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>						
Котлета куриная с маслом	100/5	267,0	20,2	13,07	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>756,4</b>	<b>33,8</b>	<b>23,2</b>	<b>102,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>580,0</b>	<b>26,4</b>	<b>20,0</b>	<b>66,5</b>	<b>5,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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>

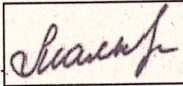
Инженер-техн

Столярова Е.А.

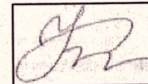


Калькулятор

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 22.03.2024

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Помидоры свежие	20	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
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	10,1	41	0,2	0,1	0,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>309</b>	<b>43,9</b>	<b>3,0</b>	<b>65,2</b>	<b>5,4</b>

<b>Обед</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,8
Помидоры свежие	20	4	0,2	0,0	0,8	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>522</b>	<b>4,3</b>	<b>19,0</b>	<b>84,0</b>	<b>7,0</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по  
производству

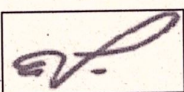
Корнева Е.И.

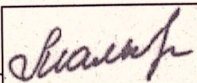
\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

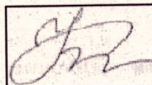
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 22 МАРТА 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
<i>Холодные блюда</i>								
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6	
<i>Первые блюда</i>								
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	37,81	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6	
<i>Вторые блюда</i>								
Шницель " Нежный"	47,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9	
Запеканка картофельная с мясом	64,96	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8	
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4	
<i>Гарниры</i>								
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	9,06	50	7,0	0,4	0,1	1,5	0,1	
<i>Постные блюда</i>								
Суп с вермишелью и картофелем, зеленью	10,16	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6	
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2	
Каша гречневая с маслом растительным, сахаром	6,15	150	276,0	7,9	7,1	43,73	3,6	
<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 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	0,8	
<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.