


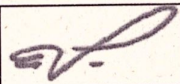
34

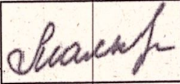
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

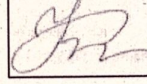
НА 12.04.24

Согласовано 
 И.О. Директор школы № 34

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,1 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Бифштекс домашний | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 65 | 9,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 680,4 | 17,0 | 30,4 | 84,3 | 7,0 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 30 | 6,0 | 0,3 | 0,1 | 1,1 | 0,1 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 23 | 64,4 | 1,8 | 0,5 | 13,2 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 792,4 | 36,8 | 27,6 | 99,2 | 8,2 |

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 12.04.24

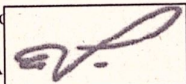
Согласовано

М.В. 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 сливочное | 15 | 99,0 | 0,1 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Бифштекс домашний | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Рожки отварные | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 65 | 9,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 28 | 78,4 | 2,2 | 0,6 | 16,0 | 1,3 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 680,4 | 17,0 | 30,4 | 84,3 | 7,0 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 30 | 6,0 | 0,3 | 0,1 | 1,1 | 0,1 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 23 | 64,4 | 1,8 | 0,5 | 13,2 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 792,4 | 36,8 | 27,6 | 99,2 | 8,2 |
| Полдник (льготный+платный) | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,8 |
| Булочка ванильная | 50 | 139,0 | 3,8 | 3,7 | 22,6 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 214,0 | 6,8 | 6,5 | 32,1 | 2,6 |

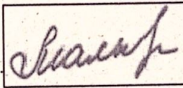
Инженер-техно

Столярова Е.А.

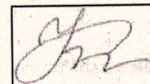


Калькулятор

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

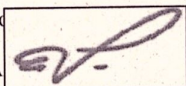
НА 12.04.24

Согласовано

И.О. Директор школы № 34

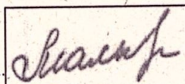
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,1 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Тефтели мясные в соусе | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Рожки отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 43 | 120,4 | 3,4 | 0,8 | 24,6 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 736,4 | 24,0 | 34,1 | 83,4 | 6,9 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное панированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| 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 | 814,0 | 37,4 | 28,6 | 101,6 | 8,4 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой | 75 | 160,0 | 8,8 | 5,6 | 18,6 | 1,5 |
| Компот из груши | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,1 | 14,0 | 1,2 |
| Я б л о к о | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 276,0 | 9,5 | 6,2 | 45,3 | 3,8 |

Инженер-техник



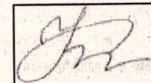
Столярова Е.А.

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 12.04.2024

Согласовано

И.о. Директор школы 34

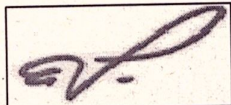
(Зими́на)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---------------------------------------|--------------|--------------------|------------|------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Свекла отварная с маслом растительным | 100 | 92 | 1,3 | 5,7 | 8,8 | 0,7 |
| Огурцы свежие | 60 | 8 | 0,5 | 0,1 | 1,5 | 0,1 |
| Яблоко | 1шт | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 349 | 2,5 | 6,4 | 70,5 | 5,9 |

| Обед | | | | | | |
|----------------------------|---------------|--------------|------------|-------------|-------------|------------|
| Суп картофельный с зеленью | 250 | 108 | 2,0 | 5,1 | 14,0 | 1,2 |
| Помидоры свежие | 70 | 15 | 0,8 | 0,1 | 2,7 | 0,2 |
| Огурцы свежие | 70 | 10 | 0,6 | 0,1 | 1,8 | 0,2 |
| Яблоко | 1шт | 53 | 0,5 | 0,5 | 11,8 | 1,0 |
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Напиток овсяный | 200 | 140 | 2,0 | 6,4 | 19,0 | 1,6 |
| Чай с сахаром | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 457,0 | 6,1 | 12,3 | 81,8 | 6,8 |

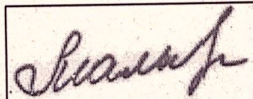
Инженер-технолог

Столярова Е.А.



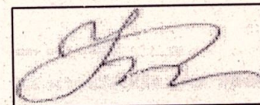
Калькулятор

Мальшева 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 12.04.2024

Согласовано

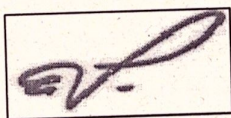
М.О. Директор школы 34

Патрушева

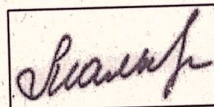
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---------------------------------------|--------------|--------------------|------------|------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 кл Указ Президента | | | | | | |
| Свекла отварная с маслом растительным | 100 | 92 | 1,3 | 5,7 | 8,8 | 0,7 |
| Огурцы свежие | 60 | 8 | 0,5 | 0,1 | 1,5 | 0,1 |
| Яблоко | 1шт | 58 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 349,0 | 2,5 | 6,4 | 70,5 | 5,9 |

| 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 |
| Помидоры свежие | 15 | 3 | 0,2 | 0,0 | 0,6 | 0,1 |
| Сок фруктовый фасованный | 200 | 90 | 0,0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 395 | 6,4 | 10,7 | 68,9 | 4,0 |

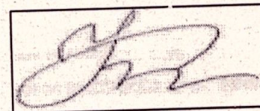
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.

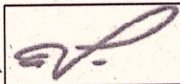
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 12 АПРЕЛЯ 2022

Согласовано

И.о. Директор школы № 34

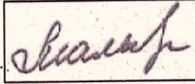
| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| Холодные блюда | | | | | | | |
| Масло сливочное | 13,38 | 15 | 99,0 | 0,1 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Огурцы свежие с маслом растительным | 16,42 | 100 | 103,0 | 0,7 | 10,08 | 2,3 | 0,1 |
| Помидоры свежие с маслом растительным | 21,44 | 100 | 109,0 | 0,99 | 10,17 | 3,4 | 0,2 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 14,21 | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Бифштекс домашний | 48,38 | 90 | 217,0 | 8,1 | 13,4 | 15,9 | 1,3 |
| Филе куриное панированное | 60,91 | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Тефтели мясные в соусе | 54,77 | 100/50 | 264,0 | 13,8 | 16,6 | 15,0 | 1,3 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Рожки отварные | 8,70 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Пюре картофельное | 21,43 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы свежие (доп.гарнир) | 10,43 | 65 | 9,0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,1 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 6,49 | 30 | 6,0 | 0,3 | 0,1 | 1,1 | 0,1 |
| Постные блюда | | | | | | | |
| Суп с горохом, гречками, зеленью | 8,84 | 250/15 | 221,0 | 10,1 | 6,1 | 31,5 | 2,6 |
| Зразы картофельные | 17,57 | 100 | 208,0 | 2,9 | 13,2 | 13,8 | 1,2 |
| Рожки отварные с овощами, зеленым горошком | 12,95 | 150 | 209,0 | 5,3 | 9,3 | 25,8 | 2,2 |
| 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 | 0,0 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 7,76 | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| 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

Мальшева 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.