

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.04.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	70,0	1,7	0,4	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	667,6	33,1	17,4	95,0	7,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	615,0	27,4	19,5	74,9	6,2

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.

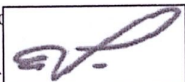
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.04.24

Согласовано
Директор школы № 34

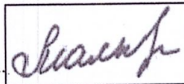
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Биточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	70,0	1,7	0,4	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	85,20	667,6	33,1	17,4	95,0	7,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	615,0	27,4	19,5	74,9	6,2
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	39,41	308,7	8,0	10,3	45,9	3,8

Инженер-техн



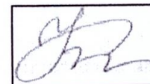
Столярова Е.А.

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 19.04.24

Согласовано
Директор школы № 34

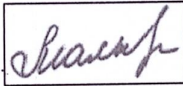
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки куриные	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	720,0	34,2	19,1	102,6	8,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	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
Стоимость рациона	102,24	573,0	26,2	19,2	66,3	5,65
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Маковый рулетик посыпной	90	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Стоимость рациона	39,41	395,0	7,8	9,7	69,0	5,7

Инженер-техн



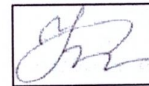
Столярова Е.А.

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 19.04.2024

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано
Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Помидоры свежие	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Апельсин	1шт	0	1,7	0,4	15,0	1,3
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
Стоимость рациона	85,20	163	45,2	3,0	45,4	3,8

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Винегрет овощной	100	121	1,0	10,1	6,4	0,5
Помидоры свежие	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
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
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	476	4,0	15,8	79,7	6,6

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 19 АПРЕЛЯ 2022

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,9	10,17	3,4	0,3
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	36,49	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Вторые блюда							
Биточки куриные	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	65,56	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Шницель " Нежный "	48,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,49	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Постные блюда							
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 сахаром, маслом растительным	6,15	150	276,0	7,9	7,1	43,73	3,7
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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.