

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.05.24

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	10,5	0,8
Стоимость рациона	85,20	809,0	31,7	34,0	84,4	7,0
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	667,7	26,2	19,4	86,8	7,2

Инженер-техн

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.

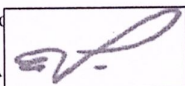
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.05.24

Согласовано
Директор школы № 34

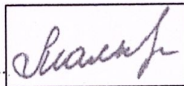
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	10,5	0,8
Стоимость рациона	85,20	809,0	31,7	34,0	84,4	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	667,7	26,2	19,4	86,8	7,2
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	397,7	12,6	13,7	56,0	4,6

Инженер-техн



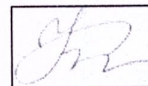
Столярова Е.А.

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 07.05.24

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)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	638,0	29,3	18,5	88,1	7,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	682,0	26,5	20,1	88,9	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	80	194,0	9,6	7,5	22,3	1,9
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	331,0	10,0	7,9	55,0	4,6

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 07.05.2024

Согласовано
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						
Капуста тушёная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,6
Огурцы свежие	20	3	0,2	0,0	0,5	0,0
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	85,20	346,0	3,6	7,8	65,3	5,4

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Помидоры свежие	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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	446	4,4	11,7	81,2	6,8

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.

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 07.05.2024

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						
Огурцы свежие	65	9	0,5	0,1	1,5	0,1
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
Молоко витаминизированное	200	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	85,20	230	6,7	6,6	36,0	3,0

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Помидоры свежие	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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	446	4,4	11,7	81,2	6,8

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.

директор по производству

Корнева Е.И.

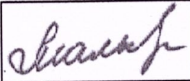
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

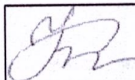
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 07 МАЯ 2020



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
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,99	10,17	3,4	0,2
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	61,80	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Котлета куриная	50,55	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Гарниры							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,62	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,81	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Сок фруктовый	14,91	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
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
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.