

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

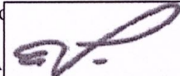
34

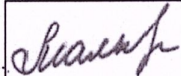
НА 13.05.24

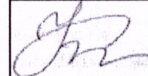
Согласовано
Директор школы №



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
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	674,4	17,5	24,7	99,6	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	761,2	29,4	27,4	99,2	8,2

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

НА 13.05.24

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
Пудинг " Лакомка "с вареньем	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	674,4	17,5	24,7	99,6	8,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	102,24	761,2	29,4	27,4	99,2	8,2
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
Стоимость рациона	39,41	307,0	11,4	10,6	41,2	3,4

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 13.05.24

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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Пудинг " Лакомка "с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	5,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	629,0	21,1	19,9	91,4	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Макаронник с мясом тушеным	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	745,0	29,2	26,2	97,9	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Пирожок печеный слоеный 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	0,8
Стоимость рациона	39,41	331,0	10,0	7,9	55,0	4,6

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

(гипоаллергенное)

на 13.05.2024

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						
Картофельное пюре	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
Яблоко	1 шт	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	389	3,6	6,1	71,6	6,0

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	82	1,2	4,2	9,3	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Яблоко	1 шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	436	3,8	9,8	83,0	6,9

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 13.05.2024

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						
Картофельное пюре	180	151	3,0	5,6	13,8	1,2
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	85,20	389	3,6	6,1	71,6	6,0

Обед						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	82	1,2	4,2	9,3	0,8
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Стоимость рациона	102,24	436	3,8	9,8	83,0	6,9

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	2шт	94	0,8	0,8	20,6	1,7
Стоимость рациона	39,41	184	0,8	0,8	43,0	3,6

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 13 МАЯ 24 г



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	66,11	150/35	392,0	14,1	12,6	59,7	4,9
Макаронник с мясом тушеным	72,62	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
<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	0,0
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
Сок фруктовый	14,91	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<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
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.