

34

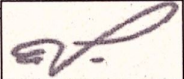
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 21.05.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	822,0	32,2	32,5	99,9	8,3
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	735,5	29,1	21,9	95,6	7,9

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 21.05.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
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
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	822,0	32,2	32,5	99,9	8,3
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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	735,5	29,1	21,9	95,6	7,9
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Стоимость рациона	39,41	397,0	12,6	13,7	55,9	4,6

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.

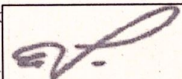
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

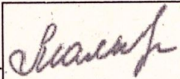
НА 21.05.24


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
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	581,0	29,5	17,5	76,2	6,3
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
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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	766,0	30,2	23,2	99,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	276,0	10,0	6,5	44,1	3,7

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

(гипоаллергенное)

на 21.05.2024

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на, Па́трушева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	100	121	1,0	10,1	6,4	0,5
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
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	3,6	11,0	58,9	4,9

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	20	4	0,2	0,0	0,8	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	102,24	420	9,5	17,6	56,4	4,7

Полдник						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	198	2,5	6,9	31,7	2,6

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 21.05.2024

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						
Винегрет овощной	100	121	1,0	10,1	6,4	0,5
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
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	3,6	11,0	58,9	4,9

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
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	392	6,2	10,7	68,3	5,7

Полдник						
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	198	2,5	6,9	31,7	2,6

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по
производству

Корнева Е.И.

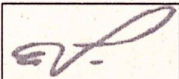
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

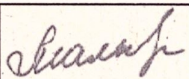
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 21 МАЯ 2022 г

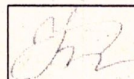
Согласовано
Директор школы № 34



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	0,99	10,2	3,4	0,3
Масло шоколадное	12,38	15	98,0	0,2	9,3	3,3	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	62,32	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Котлета куриная	50,76	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,65	40	9,0	0,4	0,1	1,5	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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	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
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.