

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

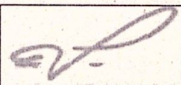
34

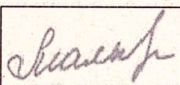
НА 22.05.24

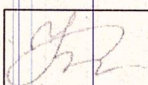
Согласовано
Директор школы № 34



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
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	531,0	14,3	26,7	57,8	4,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	37,9	27,0	92,6	7,7

Инженер-техник
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева 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

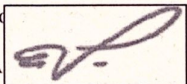
НА 22.05.24

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
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	85,20	531,0	14,3	26,7	57,8	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	37,9	27,0	92,6	7,7
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

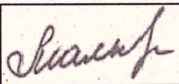
Инженер-техно

Столярова Е.А.

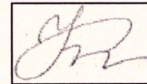


Калькулятор

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 22.05.24

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	480,0	13,7	23,8	52,7	4,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	794,0	38,7	27,8	97,2	8,1
Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

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 22.05.2024

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						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	241	45,4	2,9	47,1	3,9

Обед						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	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
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,4
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	422	4,8	11,9	72,6	6,1

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 22.05.2024

Согласовано
Директор школы № 34

(Зимина)



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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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
Апельсин	1 шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	241	45,4	2,9	47,1	3,9

Обед						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1 шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,4
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	102,24	422,0	4,8	11,9	72,6	6,1

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Апельсин	1 шт	76	1,8	0,4	16,2	1,4
Стоимость рациона	39,41	166	1,8	0,4	38,6	3,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

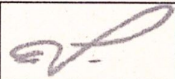
производство
Корнева Е.И.

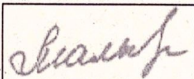
* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

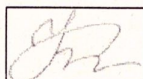
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 22 МАЯ 2022 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,66	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	61,60	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,61	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	10,76	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
<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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
<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
Мальшова 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.