

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.05.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,2</b>	<b>20,7</b>	<b>28,7</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>831,8</b>	<b>33,0</b>	<b>30,0</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>

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 23.05.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,2</b>	<b>20,7</b>	<b>28,7</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	32	67,8	2,3	0,4	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>831,8</b>	<b>33,0</b>	<b>30,0</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

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 23.05.24

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>616,8</b>	<b>18,9</b>	<b>26,4</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>769,0</b>	<b>31,2</b>	<b>30,5</b>	<b>84,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>14,0</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

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 23.05.2024

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано  
Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Винегрет овощной	100	121	1	10,1	6,4	0,5
Огурцы свежие	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Пюре фруктовое	90	60	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	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>363</b>	<b>1,8</b>	<b>10,6</b>	<b>65,0</b>	<b>5,4</b>

<b>Обед</b>						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Огурцы свежие	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Апельсин	1шт	80	2,0	0,4	17,1	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Сок фруктовый фасованный	200	90	0	0,0	22,4	1,9
Пюре фруктовое	90	60	0	0,0	15,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>383,0</b>	<b>4,4</b>	<b>5,6</b>	<b>79,4</b>	<b>6,6</b>

<b>Полдник</b>						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Сок фруктовый фасованный	200	90	0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>188</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>43,0</b>	<b>3,6</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

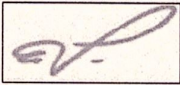
производство  
Корнева Е.И.

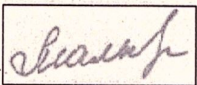
\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

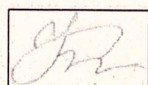
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 23 М А Я 24 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр порционнo	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с грenками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Индeйка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Биточки " Школьные "	52,75	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<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  
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.