

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.05.24

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	0,0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	8,9	16,8	1,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>671,2</b>	<b>27,7</b>	<b>23,7</b>	<b>86,6</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708,4</b>	<b>31,1</b>	<b>22,3</b>	<b>95,8</b>	<b>7,9</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.



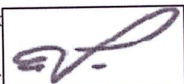
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.05.24

Согласовано  
Директор школы № 34

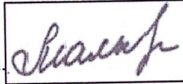
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Котлета куриная	100	229,0	20,2	8,9	16,8	1,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>671,2</b>	<b>27,7</b>	<b>23,7</b>	<b>86,6</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом , зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708,4</b>	<b>31,1</b>	<b>22,3</b>	<b>95,8</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>214,0</b>	<b>6,8</b>	<b>6,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</b>

Инженер-техно



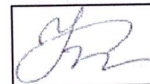
Столярова Е.А.

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 24.05.24

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
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,8</b>	<b>21,0</b>	<b>32,1</b>	<b>76,6</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,1	2,4	0,4	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708,1</b>	<b>30,8</b>	<b>22,3</b>	<b>96,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с творогом	80	194,0	9,6	7,5	22,3	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>331,0</b>	<b>10,0</b>	<b>7,9</b>	<b>55,0</b>	<b>4,6</b>

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 24.05.2024

(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>						
Пюре картофельное	130	85	2,2	4,1	10,0	0,8
Огурцы свежие	35	5	0,2	0,0	0,9	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
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>328</b>	<b>3,0</b>	<b>4,6</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</b>

<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Щи из свежей капусты с картофелем с зеленью	250	79	1,6	5,0	7,0	0,6
Яблоко	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,9
Помидоры свежие	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из ягод	200	0	0,2	0,2	0,2	0,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>372,2</b>	<b>3,7</b>	<b>11,7</b>	<b>63,5</b>	<b>5,3</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

директор по  
производству

Корнева Е.И.

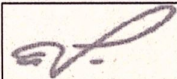
\* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

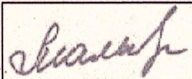


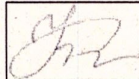
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 24 МАЯ 2022 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Помидоры свежие с маслом растительным	21,44	100	109,0	0,99	10,2	3,4	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	26,02	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные в соусе	54,77	100/50	264,	13,8	16,6	15,0	1,2
Макаронник с мясом	61,59	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Котлета куриная	50,76	100	229,0	20,2	8,9	16,8	1,4
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	13,62	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	8,82	55	8,0	0,4	0	1,4	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	12,97	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
<b>Напитки</b>							
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
<b>Хлеб</b>							
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.