

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.24

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	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	627,0	16,9	21,2	92,0	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гренками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	109,60	797,7	27,6	22,1	118,5	9,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева ГА

* - 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 02.09.24

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	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	627,0	16,9	21,2	92,0	7,6
Обед 1-4 класс(льготный/платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	109,60	797,7	27,6	22,1	118,5	9,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева ГА

* - 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 02.09.2024

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано
Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
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	91,33	346	1,5	10,6	61,1	5,1

Обед						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Щи из свежей капусты с зеленью	250	41	1,3	2,5	3,5	0,3
Овощи свежие с маслом	120	127	1,1	12,2	3,5	0,3
Яблоко	2 шт	98	0,8	0,8	21,6	1,8
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
Напиток овсяный	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	537	5,4	22,0	80,1	6,7

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

* - 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 02 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками и зеленью	9,30	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	64,96	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Гуляш из говядины	63,30	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	13,59	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из яблок	6,84	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
Малышева Г.А.

] 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.