

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	91,33	640,6	26,8	28,8	68,3	5,6
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	31,8	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	663,2	28,0	21,3	96,4	8,0

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	91,33	640,6	26,8	28,8	68,3	5,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	31,8	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,6	18,8	1,6
Стоимость рациона	109,60	663,2	28,0	21,3	96,4	8,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	91,33	601,0	28,5	21,1	74,3	6,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
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	109,60	688,0	27,6	21,9	93,9	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

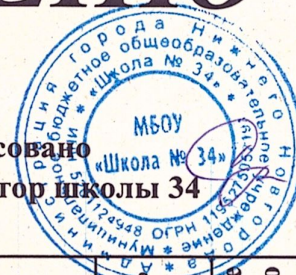
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.09.2024

Согласовано
Директор школы 34



(Патрушева, Зими́на)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Салат из свеклы с огурцами консервированными	100	81	1,4	5,7	5,4	0,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,3
Пюре яблочное	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
Стоимость рациона	91,33	252	3,1	6,4	45,1	3,8

Обед						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	0,9
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Груша	1 шт	92	0,8	0,6	20,6	1,7
Напиток овсяный	200	100	2,0	1,0	22,0	1,8
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	109,60	435	5,7	17,1	66,0	5,5

Полдник						
Пюре яблочное	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Стоимость рациона	42,25	60	0,0	0,0	15,0	1,3

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 04 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,35	260	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	68,94	100	178,0	15,6	11,6	2,7	0,2
Биточки домашние	50,48	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Рожки отварные	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,88	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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	0,0
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток клюквенный	16,79	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
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.