

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>632,8</b>	<b>26,3</b>	<b>26,0</b>	<b>73,7</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье "Мишка-топтыжка" 1/25	1шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>725,8</b>	<b>21,9</b>	<b>20,3</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</b>

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 24.09.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>632,8</b>	<b>26,3</b>	<b>26,0</b>	<b>73,7</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье " Мишка- топтыжка" 1/25	1 шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>725,8</b>	<b>21,9</b>	<b>20,3</b>	<b>104,0</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>337,0</b>	<b>7,7</b>	<b>13,5</b>	<b>46,7</b>	<b>3,9</b>

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 24.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
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
Сочник с абрикосовой начинкой	70	413,0	5,0	15,5	61,9	5,2
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>1029,0</b>	<b>37,1</b>	<b>33,9</b>	<b>143,1</b>	<b>11,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,0	1,0	0,08
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>598,0</b>	<b>19,5</b>	<b>16,6</b>	<b>82,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>337,0</b>	<b>7,7</b>	<b>13,5</b>	<b>46,7</b>	<b>3,9</b>

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.

Меню учителя на 24 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Суп куриный с зеленью	18,32	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	71,65	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Котлета куриная	42,69	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Плов из говядины	71,53	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	9,06	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
<i>Напитки</i>							
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
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон,обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н

Калькулято

р  
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

(гипоаллергенное)

на 24.09.2024

(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>						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,2
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Груша	1 шт	90	0,8	0,6	20,1	1,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>377</b>	<b>3,9</b>	<b>17,2</b>	<b>52,0</b>	<b>4,3</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,6
Груша	1 шт	90	0,8	0,6	20,1	1,7
Пюре яблочное	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>109,60</b>	<b>476</b>	<b>4,1</b>	<b>11,8</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</b>

<b>Полдник</b>						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>189</b>	<b>2,4</b>	<b>6,8</b>	<b>29,8</b>	<b>2,5</b>

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.