

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.24

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>479,2</b>	<b>17,2</b>	<b>21,4</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,8	0,9	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>815,2</b>	<b>33,9</b>	<b>29,2</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</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 25.09.24

Согласовано  
Директор школы № 3



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Примерное количество хлебных единиц*			
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>479,2</b>	<b>17,2</b>	<b>21,4</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,2	2,8	0,9	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>815,2</b>	<b>33,9</b>	<b>29,2</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,7	3,0	2,8	9,6	0,8
Плюшка с сахаром	80	248,0	5,3	8,0	38,8	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>323,7</b>	<b>8,3</b>	<b>10,8</b>	<b>48,6</b>	<b>4,0</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 25.09.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>414,0</b>	<b>16,4</b>	<b>20,8</b>	<b>40,9</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>806,0</b>	<b>33,6</b>	<b>29,6</b>	<b>101,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</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

(гипоаллергенное)

на 25.09.2024

(Зиминая, Патрушева)

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>						
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	9	0,4	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Пюре яблочное	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140	2,0	6,4	19,0	1,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>394</b>	<b>5,7</b>	<b>9,3</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ Краснодарский с зеленью	250	84	1,8	3,1	12,1	1,0
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Груша	1 шт	90	0,8	0,6	20,1	1,7
Пюре яблочное	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>507</b>	<b>5,2</b>	<b>17,3</b>	<b>82,3</b>	<b>6,9</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.

Меню учителя на 25 СЕНТЯБРЯ 202г



Согласовано  
Директор школы № 3

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Краснодарский " с мясом, сметаной, зеленью	34,26	270	122,0	4,7	6,0	12,5	1,0
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое с индейкой	68,38	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Митболлы в томатном соусе	63,01	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	10,28	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	3,63	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,04
<b>Напитки</b>							
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
Напиток из шиповника	8,22	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Хлеб</b>							
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.