

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 02.10.24

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	0,3
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	486,0	18,3	24,9	46,9	3,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	613,7	20,9	18,7	90,2	7,5

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 02.10.24

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	0,3
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	486,0	18,3	24,9	46,9	3,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	613,7	20,9	18,7	90,2	7,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,0
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	1,8
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	3,8

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 02.10.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,1	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	91,33	485,6	23,4	30,0	30,4	2,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
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 витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	109,60	573,6	19,4	18,4	82,3	6,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,0
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	1,8
Стоимость рациона	42,25	350,8	13,8	12,2	46,1	3,8

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.

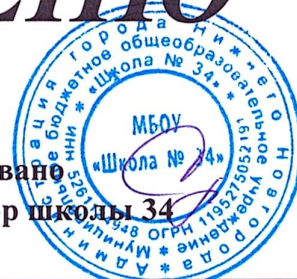
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 02.10.2024

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на, Па́трушева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	75	11	0,6	0,1	1,9	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	0,9
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,2
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
Стоимость рациона	91,33	416	2,7	14,0	69,9	5,7

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,6	0,2
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	0,9
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,2
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,1
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	109,60	516	7,9	9,1	99,7	8,2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Полдник						
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Стоимость рациона	42,25	154	0,7	0,6	36,6	3,1

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 ОКТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	17,62	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Масло шоколадное	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Сыр порционнно	11,5	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,62	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	48,42	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	66,32	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	16,53	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	12,69	70	10,0	0,6	0,1	1,8	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	0,8
Напиток из шиповника	8,22	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<i>Хлеб</i>							
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.