

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.10.24



Согласовано  
Директор школы №

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
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	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>486,0</b>	<b>18,3</b>	<b>24,9</b>	<b>46,9</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>591,3</b>	<b>20,1</b>	<b>18,6</b>	<b>85,6</b>	<b>8,5</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 16.10.24

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	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	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>486,0</b>	<b>18,3</b>	<b>24,9</b>	<b>46,9</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>591,3</b>	<b>20,1</b>	<b>18,6</b>	<b>85,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>350,8</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,1</b>	<b>4,6</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 16.10.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,1	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>485,6</b>	<b>23,4</b>	<b>30,0</b>	<b>30,4</b>	<b>3,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>554,0</b>	<b>18,8</b>	<b>18,3</b>	<b>78,3</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>350,8</b>	<b>13,8</b>	<b>12,2</b>	<b>46,1</b>	<b>4,6</b>

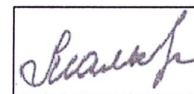
Инженер-технолог

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

(гипоаллергенное)

на 16.10.2024

(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>						
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	1 шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>416</b>	<b>2,7</b>	<b>14,0</b>	<b>69,9</b>	<b>5,7</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
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)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Яблоко	1 шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>515</b>	<b>7,8</b>	<b>9,1</b>	<b>99,3</b>	<b>8,1</b>

<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>154</b>	<b>0,7</b>	<b>0,6</b>	<b>36,6</b>	<b>3,1</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.

Меню учителя на 16 ОКТЯБРЯ 24г

Согласовано  
Директор школы №

Белки, г  
Жиры, г  
Углеводы, г

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	0,02
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	28,98	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	48,42	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	67,06	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	16,53	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	12,69	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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	1,0
Напиток из шиповника	8,22	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

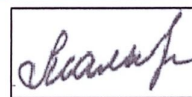
Инженер-технолог

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.