

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

34



НА 08.11.24

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
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Пюре яблочное 1/125	1 шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,9	0,9	28,0	2,8
Стоимость рациона	91,33	735,2	27,5	25,5	97,2	9,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/ 18	1 шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	64,0	2,2	0,3	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,3
Стоимость рациона	109,60	844,2	36,1	25,0	118,1	11,8

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

НА 08.11.24

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
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Пюре яблочное 1/125	1 шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,9	0,9	28,0	2,8
Стоимость рациона	91,33	735,2	27,5	25,5	97,2	9,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/ 18	1 шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	64,0	2,2	0,3	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,3
Стоимость рациона	109,60	844,2	36,1	25,0	118,1	11,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
Стоимость рациона	42,25	285,0	10,1	9,7	39,3	3,9

Инженер-технолог

Горячкина НН

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 08.11.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	610,0	15,7	25,8	78,5	7,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	710,1	34,1	19,9	98,2	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Стоимость рациона	42,25	378,0	14,2	10,7	56,1	5,6

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 08.11.2024

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	0,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	91,33	409	2,7	13,9	68,4	6,8

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп из овощей с зеленью	250	96	1,8	5,3	10,5	1,1
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Груша	1шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Компот из груши	200	58	0,2	0,1	14,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	405	3,7	16,1	61,2	6,1

Полдник						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	42,25	145	0,6	0,5	34,7	3,5

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 08 НОЯБРЯ 24г

Согласовано МБОУ
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	14,63	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зелению	25,78	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная	41,78	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Индейка с булгуром	56,28	200	350,0	12,8	15,5	39,8	4,0
Макаронник с мясом	56,79	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	9,72	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
<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	1
Компот из груш	13,01	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.