

39

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.11.24

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>17,6</b>	<b>29,3</b>	<b>75,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>910,0</b>	<b>42,5</b>	<b>21,9</b>	<b>128,6</b>	<b>12,8</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 19.11.24

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>17,6</b>	<b>29,3</b>	<b>75,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>910,0</b>	<b>42,5</b>	<b>21,9</b>	<b>128,6</b>	<b>12,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>347,0</b>	<b>3,7</b>	<b>11,0</b>	<b>57,3</b>	<b>5,7</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 19.11.24

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>581,0</b>	<b>17,2</b>	<b>20,5</b>	<b>81,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
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>826,0</b>	<b>40,7</b>	<b>20,0</b>	<b>113,9</b>	<b>11,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</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 19.11.2024

Согласовано  
Директор школы №34



(Зими́на, Па́трушева)

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	0,3
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>390</b>	<b>1,9</b>	<b>11,0</b>	<b>70,7</b>	<b>7,1</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	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
Компот из кураги	200	86	1,0	0,0	13,2	1,3
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>398</b>	<b>4,0</b>	<b>5,6</b>	<b>76,0</b>	<b>7,6</b>

<b>Полдник</b>						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В <sub>2</sub>	200	140	2,0	6,4	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>189</b>	<b>2,4</b>	<b>6,8</b>	<b>29,8</b>	<b>3,0</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 19 НОЯБРЯ 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	0,02
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнно	15,33	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	27,38	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	20,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	46,21	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Плов из говядины	66,55	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	8,75	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
<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
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
<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.

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.