

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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	1шт	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 микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>680,0</b>	<b>26,8</b>	<b>22,3</b>	<b>91,6</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,0</b>	<b>34,7</b>	<b>24,7</b>	<b>108,2</b>	<b>10,8</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 22.11.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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	1шт	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	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>680,0</b>	<b>26,8</b>	<b>22,3</b>	<b>91,6</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
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	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,0</b>	<b>34,7</b>	<b>24,7</b>	<b>108,2</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,9
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>285,0</b>	<b>10,1</b>	<b>9,7</b>	<b>39,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшцева 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 22.11.24

Согласовано № 34  
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
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	4,0
Б л о к о	1шт	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 микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>610,0</b>	<b>15,7</b>	<b>25,8</b>	<b>78,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
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)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>702,1</b>	<b>34,0</b>	<b>19,3</b>	<b>97,4</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>378,0</b>	<b>14,2</b>	<b>10,7</b>	<b>56,1</b>	<b>5,6</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 22.11.2024

(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	0,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1 шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>409</b>	<b>2,7</b>	<b>13,9</b>	<b>68,4</b>	<b>6,8</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
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	1 шт	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>405</b>	<b>3,7</b>	<b>16,1</b>	<b>61,2</b>	<b>6,1</b>

<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>145</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>34,7</b>	<b>3,5</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 22 НОЯБРЯ 24г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	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, зеленью	28,06	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная	47,78	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

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.