

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.24

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</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>537,4</b>	<b>12,4</b>	<b>19,0</b>	<b>79,8</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	57	137,0	4,0	1,4	28,5	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>808,0</b>	<b>26,3</b>	<b>22,2</b>	<b>127,3</b>	<b>12,7</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 25.11.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
Каша молочная пшеничная с маслом	250/10	283,0	8,0	15,2	35,4	3,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>699,0</b>	<b>21,9</b>	<b>31,8</b>	<b>88,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>688,0</b>	<b>22,8</b>	<b>21,1</b>	<b>102,4</b>	<b>10,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>484,8</b>	<b>24,1</b>	<b>18,5</b>	<b>55,2</b>	<b>5,5</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

(гипоаллергенное)

на 25.11.2024

Согласовано  
Директор школы № 34

(Зими́на, Патрушева)



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
Груша	1шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
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>327</b>	<b>1,9</b>	<b>10,8</b>	<b>55,4</b>	<b>5,5</b>

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,7
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
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>109,60</b>	<b>409</b>	<b>8,8</b>	<b>11,8</b>	<b>68,7</b>	<b>6,9</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 25 Н О Я Б Р Я 24г

Согласовано  
 Директор школы № 34  
 МБОУ "Школа № 34" г. Нижний Новгород

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	11,75	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Бутерброд горячий с сыром	32,11	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зеленью	26,75	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная пшенная с маслом	19,11	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Гуляш из говядины	58,03	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	12,08	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	8,35	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
<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	0,01
Какао с молоком	16,24	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,95	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	3,96	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

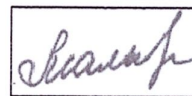
Инженер-технолог

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.