

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 04.12.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный с маслом	150/3	217,0	13,9	16,3	3,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,7
Стоимость рациона	91,33	528,0	18,9	28,4	48,7	4,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	641,0	25,6	17,3	93,3	9,3

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 04.12.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный с маслом	150/3	217,0	13,9	16,3	3,5	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	47	132,0	3,8	0,9	26,8	2,7
Стоимость рациона	91,33	528,0	18,9	28,4	48,7	4,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	641,0	25,6	17,3	93,3	9,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,0	13,8	12,2	46,0	4,6

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

НА 04.12.24

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	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	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	485,6	23,5	30,0	30,4	3,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,гренокми,зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
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
Стоимость рациона	109,60	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,0	13,8	12,2	46,0	4,6

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.

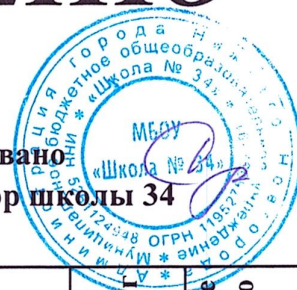
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.12.2024

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
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,8
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	384	2,4	13,6	63,2	6,3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,6
Мандарин	1шт	37	0,8	0,2	7,9	0,8
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Напиток из плодов шиповника	200	104	0,7	0,3	24,6	2,5
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	109,60	541	8,5	11,5	102,5	10,3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
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.

Согласовано
Директор школы №



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	0,0
Сыр порционнo	7,66	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	26,71	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натурaльный	48,42	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Жаркое по-домашнему	69,88	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
<i>Гарниры</i>							
Капуста квaшенная с маслом растительным, сахаром	12,20	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
<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	8,70	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	1,1
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.