

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.25

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
Стоимость рациона	91,33	591,0	21,3	15,5	91,0	9,1
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	19	45,0	1,4	0,5	9,5	0,9
Стоимость рациона	109,60	706,0	31,0	22,8	95,3	9,5

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 28.02.25

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)						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
Стоимость рациона	91,33	591,0	21,3	15,5	91,0	9,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	19	45,0	1,4	0,5	9,5	0,9
Стоимость рациона	109,60	706,0	31,0	22,8	95,3	9,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Стоимость рациона	42,25	458,0	10,1	11,6	78,9	7,9

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 28.02.25

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)						
Плов из куриного филе	200	326,0	11,7	10,9	45,3	4,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,9
Стоимость рациона	91,33	599,0	15,1	13,6	104,9	10,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,6	1,6	0,3	9,5	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,4
Стоимость рациона	109,60	803,4	34,4	25,3	110,7	11,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Стоимость рациона	42,25	458,0	10,1	11,6	78,9	7,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

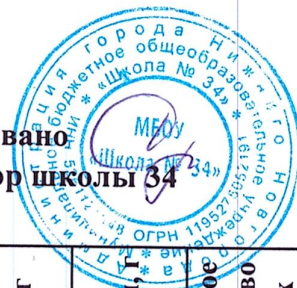
Малышева Г.А.

* - 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.

(гипоаллергенное)

Согласовано
Директор школы 34

(Зими́на, Па́трушева)



Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	139	0,4	0,4	33,2	3,3

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

* - информация о количестве хлебных единиц в олюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

Меню учителя на 28 ФЕВРАЛЯ 25 г

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	32,65	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная	56,48	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Плов из куриного филе	53,81	200	326,0	11,7	10,9	45,3	4,5
Печень по-строгановски	44,93	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Блины "Домашние" с маслом	73,23	168/10	469,0	10,1	31,9	35,4	3,5
Блины "Домашние" с вареньем	71,97	168/30	479,0	10,1	24,7	54,2	5,4
Блины "Домашние" со сгущенным молоком	73,10	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	7,11	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	8,50	20	65,0	2	1,0	12,0	1,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	4,56	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Малышева Г.А.

С.А.Малышева

] 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.