

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 11.04.25

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)						
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	531,0	20,8	14,9	77,7	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,6
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
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, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,2
Стоимость рациона	109,60	803,0	33,3	24,4	114,9	11,5
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

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

НА 11.04.25

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 филе куриного	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	2,0	0,8	0,08
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	36	86,0	2,5	0,9	18,0	1,8
Стоимость рациона	91,33	583,0	18,7	11,2	102,8	10,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,6
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	792,0	34,2	25,4	109,1	10,9
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.04.2025

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						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,7
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
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
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	91,33	332	2,3	6,6	66,0	6,6

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Яблоко	1шт	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	109,60	359	3,5	15,7	51,5	5,2

Полдник						
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	1шт	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 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>							
Огурцы свежие с маслом растительным	23,17	100	104,0	0,8	10,09	2,5	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	39,30	265	127,0	5,5	4,7	16,6	1,7
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная	58,97	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Плов из филе куриного	54,23	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Печень по-строгановски	44,93	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
<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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	13,75	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
<i>Постные блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с зеленью	18,54	250	115,0	2,1	4,4	17,3	1,7
Зразы картофельные	23,30	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,4
Рис отварной с кукурузой и зеленым горошком	20,68	150	239,0	4,5	9,1	26,7	2,6
Рис отварной	8,60	150	226,0	3,6	7,5	28,4	2,8
Каша гречневая рассыпчатая	5,85	150	251,0	8,5	7,3	37,0	3,7
Каша гречневая с сахаром, маслом растительным	6,56	150	276,0	7,9	7,11	43,73	4,3
<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

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.