

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.25

Согласовано

Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью, говяжьей тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	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 витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона	109,60	780,0	25,6	29,9	101,7	10,2

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 05.05.25

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 (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка" с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	91,33	639,0	17,8	21,1	98,6	9,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Сок фруктовый	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 витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,5	1,2
Стоимость рациона	109,60	780,0	25,6	29,9	101,7	10,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.25

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пудинг "Лакомка" с вареньем	200/25	486,0	20,9	14,3	68,6	6,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	91,33	583,0	22,7	14,8	90,1	9,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Сок фруктовый	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 витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	815,0	27,5	29,0	111,0	11,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,6
Стоимость рациона	42,25	308,0	12,1	9,4	43,8	4,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.05.2025

(Зими́на, Па́трушева)

Согласовано
Директор школы 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста цветная отварная с маслом	150	93	4,0	5,5	6,8	0,7
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	279	4,2	5,6	53,1	5,3

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	100	0,5	0,1	1,6	0,2
Груши	1 шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
Сок фруктовый	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	109,60	488	5,3	6,8	80,1	8,0

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

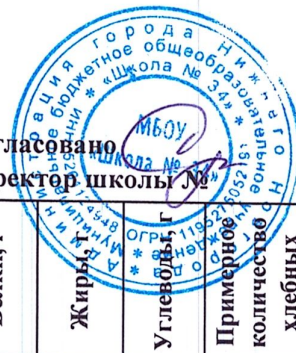
Инженер-технолог
Егорова Т.А.

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.

Меню учителя на 05 МАЯ 25г

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>							
Масло сливочное	11,62	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью, говядиной тушёной, зеленью	19,19	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	69,37	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Бифштекс домашний	61,76	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	15,21	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
<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
Сок фруктовый	18,60	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4

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.