

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.05.25

Согласовано
М.О. Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,0	2,7	1,0	19,0	1,9
Стоимость рациона	91,33	620,0	29,1	21,6	78,3	7,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета " Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,0	2,0	0,7	14,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	696,0	31,0	22,0	87,1	8,7

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 13.05.25

Согласовано

М.О. 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)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Яблоко	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	38	91,0	2,7	1,0	19,0	1,9
Стоимость рациона	91,33	620,0	29,1	21,6	78,3	7,8
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета " Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,0	2,0	0,7	14,0	1,4
Стоимость рациона	109,60	696,0	31,0	22,0	87,1	8,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Стоимость рациона	42,25	349,0	3,5	10,9	58,3	5,8

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 13.05.25

Согласовано
11.05.2020 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)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Курица с булгуром	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	47	113,0	3,3	1,1	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	576,0	17,7	18,9	84,9	8,5
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Котлета "Оригинальная "	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
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
Стоимость рациона	109,60	712,0	31,1	23,0	88,3	8,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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

(гипоаллергенное)

на 13.05.2025

Согласовано

11.0. Директор школы 34

(Зими́на,Патруше́ва)



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
Груша	1шт	90	0,8	0,6	20,1	2,0
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	91,33	347	2,4	14,0	53,0	5,3

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
Помидоры свежие (доп. гарнир)	85	18	0,9	0,2	3,2	0,3
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	109,60	399	5,3	7,7	77,7	7,8

Полдник						
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
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.

Меню учителя на 13 МАЯ 25 г

Согласовано
Директор школы № 34

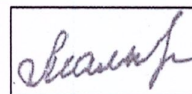
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	11,62	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	31,16	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	78,13	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Котлета " Оригинальная"	60,03	100	205,0	13,0	13,9	6,9	0,6
Курица с булгуром	53,18	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
<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	0,01
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из кураги	9,00	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
<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.



] 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.