

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.05.25

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						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Йогурт	1шт	82,0	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	496,0	12,4	18,5	70,2	7,0
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,0	28,1	25,6	100,2	10,0

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 22.05.25

Согласовано

Директор школы

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
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Йогурт	1шт	82,0	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	496,0	12,4	18,5	70,2	7,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский "с говядиной тушёной, сметаной,зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,0	28,1	25,6	100,2	10,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	454,0	9,7	11,5	77,7	7,8

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 22.05.25

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)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	91,33	603,0	23,0	23,0	76,0	7,6
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский "с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
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	756,0	28,0	26,6	101,3	10,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	454,0	9,7	11,5	77,7	7,8

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

(гипоаллергенное)

на 22.05.2024

Согласовано
Директор школы № 34

(Зими́на, Па́трушева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
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	441	4,0	14,8	74,3	7,4

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Пюре картофельное	130	85	2,2	4,1	10,0	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	109,60	453	7,0	10,6	81,8	8,2

Полдник						
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток овсяный фруктовый "Экзотик"	200	100	2,0	1,0	22,0	1,8
Стоимость рациона	42,25	149	2,4	1,4	32,8	2,9

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)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,62	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " с говядиной тушёной, сметаной, зеленью	26,92	270	109,0	4,3	5,6	10,2	1,0
Вторые блюда							
Каша молочная пшеничная с маслом	21,19	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Котлета рыбная	54,99	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Тефтели мясные в соусе томатном	69,90	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Рис отварной	19,25	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	11,46	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напитки							
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
Чай с лимоном	3,23	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из яблок	7,23	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб							
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.