

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.26

Согласовано

Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Лагерь Завтрак 7-11 лет</i>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
		544	25	30,4	42,6	4,2
<i>Лагерь Обед 7-11 лет</i>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Вафли 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,2	0,8	23,4	2,3
		707	20,2	22,1	99,4	9,9
Стоимость рациона	245,53	1251	45,2	52,5	142	14,2

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 01.06.26

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Лагерь Завтрак 12-17 лет и старше</i>						
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,8
		492,4	29	24,2	39,6	3,9
<i>Лагерь Обед 12-17 лет и старше</i>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	152	5,6	6,8	17	1,7
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
		692	23	19,5	98,7	9,9
Стоимость рациона	245,53	1184	52,0	43,7	138,3	13,8

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.

Меню буфетной продукции на 01 ИЮНЯ 2026 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	16,23	265	152	5,6	6,8	17,0	1,7
Вторые блюда							
Омлет натуральный	43,18	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Плов из говядины	87,75	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	12,56	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н

Калькулято

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.