

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.12.24

Согласовано

Директор школы № 170

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Чевапчичи в тотатном соусе	100	267,0	18,5	16,9	10,5	1,0
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>568,0</b>	<b>26,6</b>	<b>23,2</b>	<b>64,1</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами , зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,7
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
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, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>537,0</b>	<b>18,9</b>	<b>19,7</b>	<b>71,4</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</b>	<b>4,9</b>

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 27.12.24

Согласовано

Директор школы № 140

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
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, обогащенный йодоказеином	33	79,2	2,4	0,8	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>683,2</b>	<b>16,6</b>	<b>30,8</b>	<b>81,4</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,7
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	33	79,2	2,4	0,8	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>627,2</b>	<b>20,8</b>	<b>23,0</b>	<b>84,7</b>	<b>8,4</b>

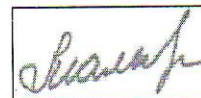
Инженер-технолог

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 27.12.2024

Согласовано

Директор школы 170


(Андреева)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>606</b>	<b>16,2</b>	<b>19,8</b>	<b>90,9</b>	<b>9,1</b>

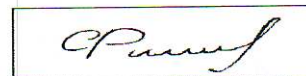
(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	270	152	5,4	6,7	17,4	1,7
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная (доп.гарнир)	50	19	0,9	0,1	3,6	0,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>501</b>	<b>18,8</b>	<b>19,6</b>	<b>62,0</b>	<b>6,2</b>

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.