

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.10.2024

(Андреева)

Согласовано
Директор школы №170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		91,33	26,2	16,2	92,7	7,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Филе куриное отварное	100	144	30,9	2,0	0,5	0,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	75	16	0,8	0,1	2,9	0,2
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	0,9
Стоимость рациона		109,60	48,1	8,0	42,4	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.

170

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.24

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Пюре яблочное 1/125	1 шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	91,33	594,4	26,4	16,0	84,8	7,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Вафли 1/18	1 шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	109,60	850,4	39,1	23,7	112,4	9,3

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 04.10.24

Согласовано
Директор школы № 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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	0,0
Плов из филе индейки	200	363,0	9,4	14,6	48,3	4,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0,0	1,1	0,09
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	598,0	12,6	22,9	85,1	7,0
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Вафли 1/18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	109,60	805,0	37,6	23,3	103,5	8,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Стоимость рациона	42,25	378,0	14,2	10,7	56,1	4,7

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.