

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.24

Согласовано
Директор школы №



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	0,01
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	549,0	26,1	31,3	40,6	4,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
бульон с куриным филе,гренками,зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
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	553,0	24,1	13,9	82,7	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	350,0	13,8	12,2	46,0	4,6

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.

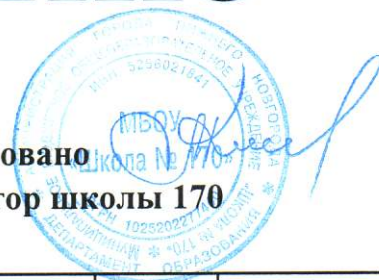
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 04.12.2024

Согласовано
Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6,0	0,6
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,5	2,8
Стоимость рациона	91,33	630	36,7	12,9	91,8	9,2

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
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
Стоимость рациона	109,60	393	22,4	13,5	44,8	4,5

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1 шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	91,33	570,0	22,8	31,7	48,1	4,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	64,0	1,9	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	109,60	641,0	25,6	17,3	93,3	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.