

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 05.02.2025

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	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	369	24,2	7,7	50,8	5,1

(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	224	9,0	11,7	20,5	2,1
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
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	365	21,0	12,9	40,6	4,1

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 05.02.25

Согласовано
Директор школы № 180



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	53	149,0	4,2	1,0	30,3	3,0
Стоимость рациона	91,33	587,0	22,7	24,1	69,4	6,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,0	3,4	0,9	24,6	2,5
Стоимость рациона	109,60	705,0	34,8	18,2	100,8	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 05.02.25

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,7
Стоимость рациона	91,33	540,0	27,3	33,1	46,4	4,6
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
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	705,0	35,1	19,3	98,0	9,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с рисом, яйцом	100	379,0	18,1	19,3	32,9	3,3
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	535,0	23,7	24,3	54,9	5,5

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.