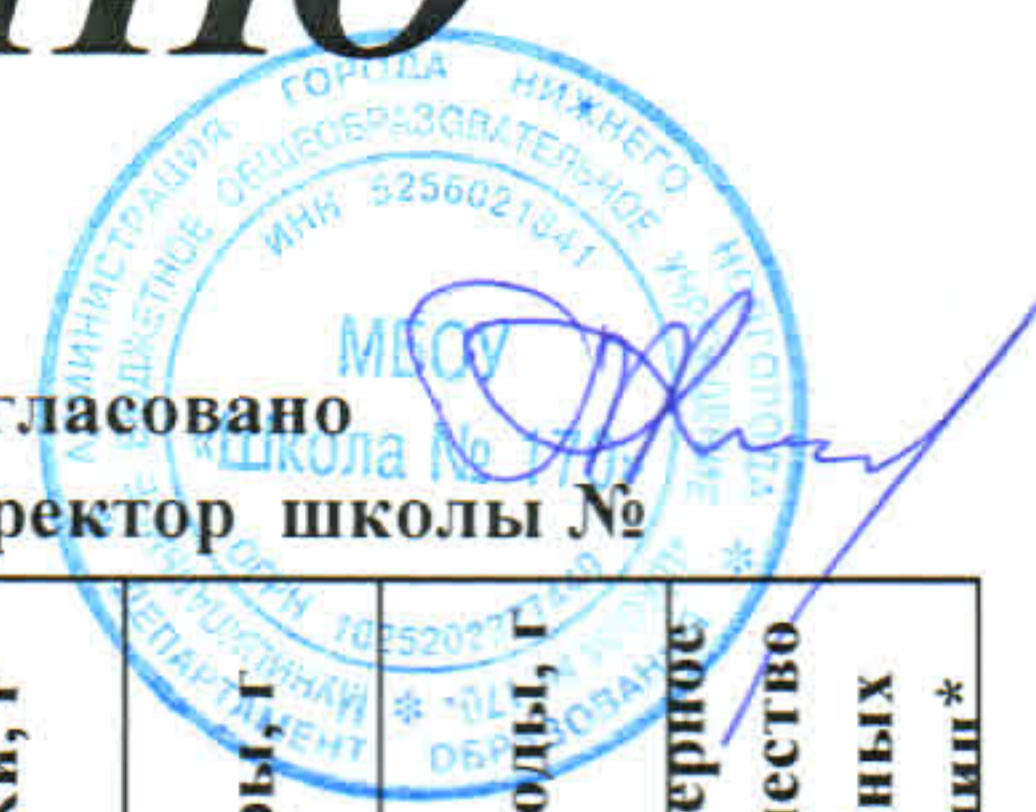


170

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.10.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
Стоимость рациона	91,33	537,4	12,4	19,0	79,8	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,2
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	39	93,6	2,7	0,9	19,5	2,0
Стоимость рациона	109,60	753,6	25,2	21,1	116,2	11,6

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 07.10.2024

(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						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	150	122	2,9	5,5	15,4	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	85	12	0,6	0,1	2,1	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	91,33	303	15,2	10,0	38,4	3,2

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп сырный с зеленью	250	94	2,4	4,9	10,0	0,8
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	65	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	2,5	0,4	15,1	0,9
Стоимость рациона	109,60	531	19,8	19,4	69,0	5,4

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 07.10.24

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)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	3,5
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,4	0,8	17,5	1,8
Стоимость рациона	91,33	711,0	23,0	25,5	97,7	9,8
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	27	64,8	1,8	0,7	13,5	1,4
Стоимость рациона	109,60	735,8	24,4	21,6	111,4	11,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	159,1	5,6	5,0	22,1	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
Стоимость рациона	42,25	487,1	24,1	18,5	55,2	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.