

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.24

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)						
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Вермишель отварная	200	236,0	7,2	6,3	37,2	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	611,0	25,9	19,8	83,0	8,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	265	121,0	4,7	6,9	10,1	1,0
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с лимоном	200	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	42	100,8	2,9	1,1	21,0	2,1
Стоимость рациона	109,60	870,8	36,4	34,3	105,6	10,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Стоимость рациона	42,25	253,0	9,9	9,5	32,1	3,2

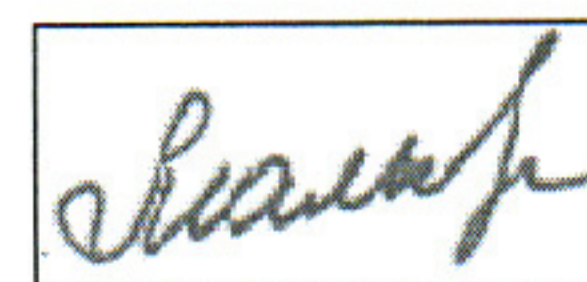
Инженер-технолог

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.

170

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,2	3,0	1,1	21,5	2,1
Стоимость рациона	91,33	658,2	24,5	27,8	78,5	7,8
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	265	121,0	4,7	6,9	10,1	1,0
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	885,0	35,5	33,3	111,9	11,2

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 09.10.2024

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 грудки индейки отварное	60	98	16,1	3,7	0,2	0,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,0
Стоимость рациона	91,33	457	25,0	10,3	66,4	5,5

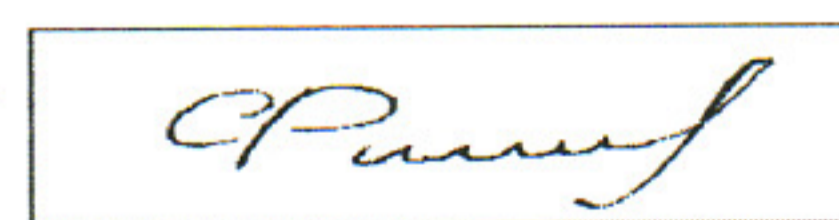
(Панков)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ "Сибирский" с мясом, со сметаной, зеленью	10/255	121	4,7	6,9	10,1	0,8
Биточки Школьные	100	257	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48	1,4	0,5	10,0	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	109,60	784	34,0	32,6	89,2	7,4

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.