

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 10.10.2024

(Андреева)

Согласовано  
Директор школы 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	100	144	30,9	2,0	0,5	0,0
Булгур отварной	150	251	6,9	8,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3,0	0,5	18,1	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>538</b>	<b>41,7</b>	<b>11,5</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,0
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная (доп. гарнир)	60	22	1,0	0,0	4,2	0,4
Яблоко	1 шт	58	0,5	0,5	12,7	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	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>446</b>	<b>19,1</b>	<b>13,3</b>	<b>58,7</b>	<b>4,9</b>

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 10.10.24

Согласовано  
Директор школы № 170

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>596,2</b>	<b>18,0</b>	<b>26,9</b>	<b>70,4</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>517,4</b>	<b>20,0</b>	<b>16,2</b>	<b>70,5</b>	<b>7,0</b>

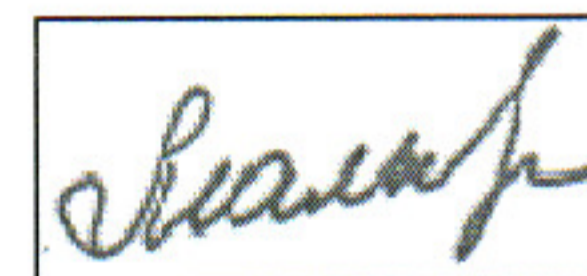
Инженер-технолог

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 10.10.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	1,0
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>622,2</b>	<b>24,7</b>	<b>25,1</b>	<b>66,2</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	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	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>552,0</b>	<b>20,6</b>	<b>13,8</b>	<b>83,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Напиток клюквенный	213	69,2	0,1	0,1	16,9	1,6
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>293,2</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>37,8</b>	<b>3,7</b>

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.