

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.25

Согласовано документом  
Директор школы № 140



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,7	0,6	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>544,0</b>	<b>18,3</b>	<b>15,6</b>	<b>83,2</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	19	45,0	1,4	0,5	9,5	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>706,0</b>	<b>31,0</b>	<b>22,8</b>	<b>95,3</b>	<b>9,5</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 14.03.25

Согласовано  
Директор школы № 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Плов из филе куриного	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>605,0</b>	<b>19,0</b>	<b>12,6</b>	<b>104,8</b>	<b>10,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,6	1,6	0,3	9,5	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>803,4</b>	<b>34,4</b>	<b>25,3</b>	<b>110,7</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>458,0</b>	<b>10,1</b>	<b>11,6</b>	<b>78,9</b>	<b>7,9</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.