

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.25

Согласовано  
Директор школы № 140



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>525,0</b>	<b>25,2</b>	<b>29,6</b>	<b>39,7</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
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	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>551,0</b>	<b>23,0</b>	<b>13,6</b>	<b>83,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный слобный с картофелем.луком	85	197,2	4,8	6,1	23,7	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>353,2</b>	<b>10,4</b>	<b>11,1</b>	<b>45,7</b>	<b>4,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 15.01.2025

Согласовано

Директор школы №170

(Андреева)



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	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>532</b>	<b>37,4</b>	<b>10,0</b>	<b>72,8</b>	<b>7,3</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>365</b>	<b>21,0</b>	<b>12,9</b>	<b>40,6</b>	<b>4,1</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 15.01.25

Согласовано  
Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	43,0	1,0	0,2	9,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>472,0</b>	<b>20,5</b>	<b>24,7</b>	<b>41,9</b>	<b>4,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,3
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,0
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,06
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	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>610,0</b>	<b>24,8</b>	<b>14,0</b>	<b>95,9</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.