

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.10.24

Согласовано
Директор школы № 8



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	265,0	18,5	19,2	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона		576,4	26,2	35,5	38,4	3,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона		554,0	18,8	18,3	78,3	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Стоимость рациона		350,8	13,8	12,2	46,1	4,6

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

НА 16.10.24

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
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	556,0	22,8	30,7	46,9	4,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	109,60	591,3	20,1	18,6	85,6	8,5

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 16.10.2024

Согласовано
Директор школы 170

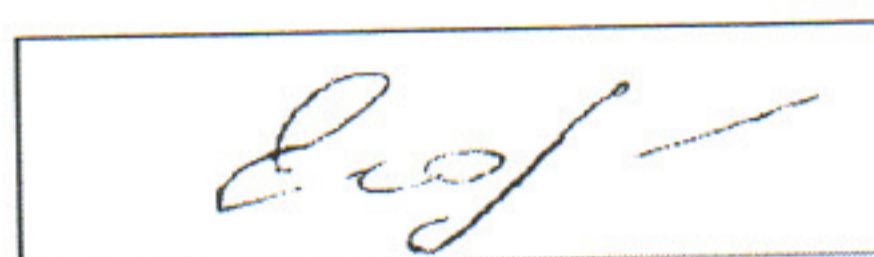
(Андреева)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварное	100	144	30,9	2,0	0,5	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	91,33	565	42,3	10,4	75,4	6,3

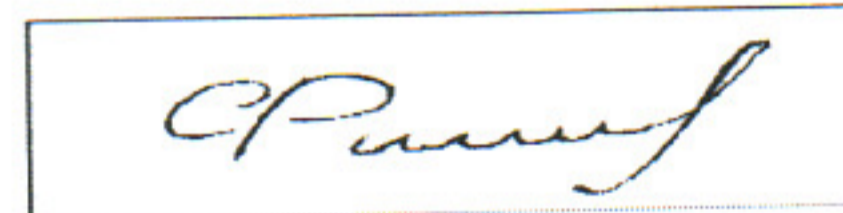
(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101	4,2	5,2	9,3	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
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
Стоимость рациона	109,60	389	16,7	17,7	40,8	3,4

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.