

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>554,0</b>	<b>16,4</b>	<b>21,4</b>	<b>74,0</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>794,4</b>	<b>40,5</b>	<b>21,0</b>	<b>104,3</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,7
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</b>	<b>4,9</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 17.12.2024

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>						
Мясо отварное	35	66	8,5	3,5	0,0	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>477</b>	<b>15,4</b>	<b>12,2</b>	<b>68,7</b>	<b>6,9</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127	8,8	4,1	14,5	1,5
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>525</b>	<b>39,9</b>	<b>11,3</b>	<b>66,2</b>	<b>6,6</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 17.12.24

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	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
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>691,4</b>	<b>19,6</b>	<b>31,1</b>	<b>82,4</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Яблоко	1шт	51,0	0,5	0,5	11,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>833,8</b>	<b>40,6</b>	<b>20,8</b>	<b>114,5</b>	<b>11,5</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.