

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 18.12.2024

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>						
Филе куриное отварное	75	108	23,0	1,5	0,4	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>581</b>	<b>35,0</b>	<b>13,4</b>	<b>80,0</b>	<b>8,0</b>

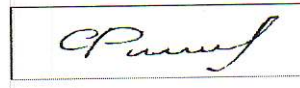
(Панков)

<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	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная (доп.гарнир)	85	32	1,5	0,1	6,2	0,6
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	33	70	2,4	0,4	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>423</b>	<b>23,6</b>	<b>13,6</b>	<b>50,9</b>	<b>5,1</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 18.12.24

Согласовано

Директор школы № 180

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	15	99,0	0,1	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	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>554,0</b>	<b>25,6</b>	<b>35,3</b>	<b>33,9</b>	<b>3,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
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 микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>553,0</b>	<b>24,1</b>	<b>13,9</b>	<b>82,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>251,5</b>	<b>13,8</b>	<b>12,3</b>	<b>46,0</b>	<b>4,6</b>

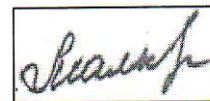
Инженер-технолог

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 18.12.24

Согласовано

Директор школы № 120

120

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный	150	198,0	13,8	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	40	16,0	1,2	0,2	2,6	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>503,4</b>	<b>19,5</b>	<b>25,0</b>	<b>50,4</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
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	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>567,4</b>	<b>24,6</b>	<b>14,0</b>	<b>85,5</b>	<b>8,6</b>

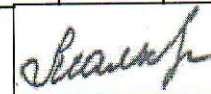
Инженер-технолог

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.