

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.10.2024

Согласовано
Директор школы 170

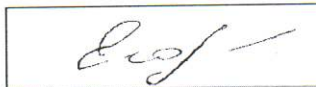
(Андреева)

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	0,1
Булгур отварной	150	251	6,9	8,8	36,0	3,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3,0	0,5	18,1	1,8
Стоимость рациона	91,33	538	41,7	11,5	66,9	6,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,9
Капуста квашеная (доп. гарнир)	60	22	1,0	0,0	4,2	0,4
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,3
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
Стоимость рациона	109,60	446	19,1	13,3	58,7	5,9

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 24.10.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/платный)						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	1,0
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,2
Стоимость рациона	91,33	622,2	24,7	25,1	66,2	6,6
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	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	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,8
Стоимость рациона	109,60	552,0	20,6	13,8	83,8	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Напиток клюквенный	213	69,2	0,1	0,1	16,9	1,6
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	2,1
Стоимость рациона	42,25	293,2	9,7	11,4	37,8	3,7

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.

170

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.10.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,1
Стоимость рациона	91,33	596,2	18,0	26,9	70,4	7,0
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
Стоимость рациона	109,60	517,4	20,0	16,2	70,5	7,0

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.