

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 24.12.2024

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	70	99	21,5	1,4	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	41	87	3,0	0,5	17,7	1,8
Стоимость рациона	91,33	561	29,6	12,9	74,0	7,4

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	80	64	14,6	0,4	0,5	0,1
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная (доп.гарнир)	25	9	0,5	0,0	1,8	0,2
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	109,60	381	22,9	9,4	47,8	4,8

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 24.12.24

Согласовано

Директор школы № 170

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	53	127,2	3,7	1,3	26,5	2,6
Стоимость рациона	91,33	534,2	15,6	20,4	73,8	7,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,4
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, обогащенный йодоказеином	23	55,2	1,6	0,6	11,5	1,1
Стоимость рациона	109,60	628,2	23,5	20,7	77,2	7,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	3,4
Стоимость рациона	42,25	352,0	7,7	12,3	53,1	5,3

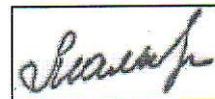
Инженер-технолог

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 24.12.24

Согласовано

Директор школы № 140

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,3
Стоимость рациона	91,33	653,0	28,2	28,5	71,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,3	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	51	122,4	3,7	1,2	25,5	2,6
Стоимость рациона	109,60	755,4	26,4	23,8	99,5	10,0

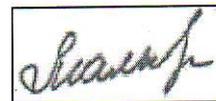
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшова 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.