

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 25.11.2024

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						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Картофель отварной с раст.маслом	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81	2,6	1,3	15,0	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	91,33	385	17,6	11,3	53,9	5,4

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Рассольник Ленинградский с говядиной тушеной, зеленью	270	142	4,9	6,0	17,3	1,7
Гуляш из говядины	100	105	8,0	6,6	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106	3,6	0,6	21,6	2,2
Стоимость рациона	109,60	588	22,1	18,2	84,0	8,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 25.11.24

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)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	1,1
Каша молочная пшеничная с маслом	250/10	283,0	8,0	15,2	35,4	3,5
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	91,33	699,0	21,9	31,8	88,5	8,8
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	688,0	22,8	21,1	102,4	10,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,8	5,6	5,0	22,1	2,2
Ватрушка с творогом	75	328,0	18,5	13,5	33,1	3,3
Стоимость рациона	42,25	484,8	24,1	18,5	55,2	5,5

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



НА 25.11.24

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
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
Стоимость рациона	91,33	537,4	12,4	19,0	79,8	7,9
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зеленью	270	142,0	4,9	6,0	17,3	1,7
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	57	137,0	4,0	1,4	28,5	2,8
Стоимость рациона	109,60	808,0	26,3	22,2	127,3	12,7

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.