

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.11.24

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)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
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	54	129,6	3,8	1,3	27,0	2,7
Стоимость рациона	91,33	568,6	15,8	22,4	77,5	7,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,9
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	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
Стоимость рациона	109,60	680,0	26,7	23,9	82,8	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,9
Стоимость рациона	42,25	324,0	6,9	11,5	48,6	4,8

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

(гипоаллергенное)

на 26.11.2024

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
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
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
Стоимость рациона	91,33	476	16,8	12,5	66,6	6,7

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155	5,7	6,3	18,8	1,9
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)	80	30	1,4	0,1	5,8	0,6
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57	1,9	0,3	11,7	1,2
Стоимость рациона	109,60	416	26,9	12,4	49,0	4,9

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 26.11.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	661,6	28,4	27,5	75,8	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,9
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)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,5	1,2	25,0	2,5
Стоимость рациона	109,60	802,0	29,4	26,6	104,7	10,5

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.