

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.11.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	47	113,0	3,3	1,2	23,2	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>703,0</b>	<b>27,8</b>	<b>27,2</b>	<b>87,8</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Сибирский" с говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	126,0	5,1	7,2	10,3	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	54	130,0	3,8	1,4	27,0	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>789,7</b>	<b>31,0</b>	<b>25,7</b>	<b>109,8</b>	<b>10,9</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

(гипоаллергенное)

на 27.11.2024

(Андреева)

Согласовано  
Директор школы 170



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 грудки индейки отварное	70	113	18,7	4,2	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,7
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	30	64	2,2	0,4	13,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>515</b>	<b>30,0</b>	<b>12,4</b>	<b>71,1</b>	<b>7,1</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ сибирский с говядиной тушеной, сметаной и зеленью	280	126	5,1	7,2	10,3	1,0
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59	2,0	0,3	12,1	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>674</b>	<b>27,6</b>	<b>25,3</b>	<b>83,7</b>	<b>8,4</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 27.11.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>635,0</b>	<b>27,9</b>	<b>21,9</b>	<b>82,4</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с говядиной тушеной , сметаной, зеленью	280	126,0	5,1	7,2	10,3	1,0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>740,0</b>	<b>30,7</b>	<b>25,7</b>	<b>97,5</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>4,2</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.