

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.24

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 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 "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
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	22	53,0	1,5	0,5	11,0	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>617,0</b>	<b>18,8</b>	<b>28,3</b>	<b>71,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной,зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>773,0</b>	<b>38,6</b>	<b>31,0</b>	<b>78,7</b>	<b>7,8</b>

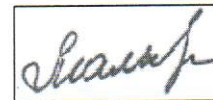
Инженер-технолог

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 28.11.2024

(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 куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Пюре яблочное	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61	2,1	0,3	12,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>497</b>	<b>30,5</b>	<b>9,5</b>	<b>65,0</b>	<b>6,5</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной тушеной, зеленью	275	112	5,2	6,7	7,8	0,8
Филе куриное панированное	85	122	26,2	1,7	0,4	0,0
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная (доп.гарнир)	25	10	0,5	0,1	1,8	0,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>407</b>	<b>37,0</b>	<b>14,1</b>	<b>33,0</b>	<b>3,3</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 28.11.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,7
Кисломолочный напиток " Биолакт " 0,100	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	21	50,4	1,5	0,5	10,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>572,4</b>	<b>15,7</b>	<b>22,5</b>	<b>76,6</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной,зеленью	275	112,0	5,2	6,7	7,8	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>725,0</b>	<b>37,2</b>	<b>30,5</b>	<b>68,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/платный)</b>						
Напиток клюквенный	208	68,0	0,1	0,1	16,5	1,6
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>292,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>37,4</b>	<b>3,7</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.