

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.01.25

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
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>476,4</b>	<b>20,6</b>	<b>24,7</b>	<b>42,9</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,3
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,0
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	38	80,5	2,7	0,5	16,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>648,5</b>	<b>25,9</b>	<b>14,3</b>	<b>103,8</b>	<b>10,4</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

НА 29.01.25



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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,5
Горошек зелёный консервированный ( доп.гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>525,0</b>	<b>25,2</b>	<b>29,6</b>	<b>39,7</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>551,0</b>	<b>23,0</b>	<b>13,6</b>	<b>83,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с картофелем, луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	2,2
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,6	5,0	22,2	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>317,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>44,5</b>	<b>4,4</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 29.01.2025

Согласовано Для  
Директор школы 170

(Андреева)

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	75	108	23,0	1,5	0,4	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 лимоном	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>574</b>	<b>35,8</b>	<b>10,2</b>	<b>84,2</b>	<b>8,4</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Бульон с куриным филе, зеленью	30/250	44	9,0	0,6	0,2	0,0
Жаркое по-домашнему	200	224	9,0	11,7	20,5	2,1
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	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>410</b>	<b>21,7</b>	<b>13,3</b>	<b>50,2</b>	<b>5,0</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.