

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.24

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>674,0</b>	<b>17,0</b>	<b>29,0</b>	<b>86,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>569,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,6</b>	<b>78,1</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

НА 29.11.24

Согласовано  
Директор школы № 70



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,9
Рожки отварные	200	236,0	7,2	6,3	37,2	3,7
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
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>657,0</b>	<b>26,5</b>	<b>24,7</b>	<b>82,6</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>496,0</b>	<b>16,5</b>	<b>16,2</b>	<b>68,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная"	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>386,0</b>	<b>13,5</b>	<b>10,4</b>	<b>59,5</b>	<b>5,9</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 29.11.2024

Согласовано  
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>						
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	191	5,7	5,6	29,5	3,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	65	63	1,0	3,3	7,3	0,7
Яблоко	2шт	98	0,8	0,8	21,6	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>663</b>	<b>17,6</b>	<b>23,5</b>	<b>95,2</b>	<b>9,5</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная (доп.гарнир)	80	28	1,3	0,1	5,4	0,5
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>454</b>	<b>16,1</b>	<b>15,9</b>	<b>58,1</b>	<b>5,8</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.