

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.25

Согласовано  документов

Директор школы № 170

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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Курица с булгуром	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>626,0</b>	<b>20,1</b>	<b>24,6</b>	<b>81,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>626,0</b>	<b>24,8</b>	<b>23,5</b>	<b>79,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,9
Компот из ягод	209	51,2	0,2	0,1	12,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>278,2</b>	<b>9,2</b>	<b>10,7</b>	<b>32,0</b>	<b>3,2</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н 

Калькулятор

Мальшева 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 30.01.2025

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>						
Мясо отварное	40	75	9,7	4,0	0,0	0,0
Булгур отварной	150	251	6,9	8,8	36,0	3,6
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>459</b>	<b>19,4</b>	<b>13,6</b>	<b>65,0</b>	<b>6,3</b>

(Панков)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	107	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
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	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>527</b>	<b>22,5</b>	<b>22,2</b>	<b>59,3</b>	<b>5,4</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 30.01.25

Согласовано  
Для  
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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 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 витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>641,0</b>	<b>16,0</b>	<b>26,4</b>	<b>84,1</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	37	104,0	2,9	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>638,0</b>	<b>25,0</b>	<b>22,6</b>	<b>83,5</b>	<b>8,3</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.