

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.24

Согласовано
Директор школы № 170

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	91,33	632,8	26,3	26,0	73,7	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье "Мишка-топтыжка" 1/25	1шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	109,60	725,8	21,9	20,3	104,0	8,6

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 24.09.24

Согласовано
Директор школы № 170



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Сочник с абрикосовой начинкой	70	413,0	5,0	15,5	61,9	5,2
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	91,33	1029,0	37,1	33,9	143,1	11,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,0	1,0	0,08
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
Стоимость рациона	109,60	598,0	19,5	16,6	82,7	6,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
Стоимость рациона	42,25	337,0	7,7	13,5	46,7	3,9

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 24.09.2024

Согласовано
Директор школы 170

(Андреева)



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Филе куриное отварная	90	128	27,7	1,8	0,2	0,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	248	8,5	7,3	37,0	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	90	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	91,33	532	39,3	10,0	71,1	5,9

(Панков)

Обед 1-4 кл Указ Президента						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,0
Плов из говядины	200	309	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из кураги без сахара	200	46	1,0	0,1	10,2	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	109,60	560	18,6	16,7	80,8	6,7

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.