

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 26.01.23

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         | 0,0                                  |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 150/20       | 369,0              | 31,7        | 12,6        | 32,2        | 2,7                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный       | 200          | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0        | 1,8                                  |
| Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100     | 1шт          | 75,0               | 2,8         | 3,2         | 8,0         | 0,6                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами        | 35           | 98,0               | 2,8         | 0,7         | 20,0        | 1,7                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                  | <b>96,00</b> | <b>718,0</b>       | <b>39,7</b> | <b>25,2</b> | <b>82,3</b> | <b>6,8</b>                           |
| <b>Обед 1-4 класс</b>                     |              |                    |             |             |             |                                      |
| Солянка домашняя со сметаной, зеленью     | 255          | 112,0              | 6,8         | 6,2         | 7,0         | 0,6                                  |
| Филе куриное панированное                 | 100          | 296,0              | 24,0        | 16,7        | 12,4        | 1,0                                  |
| Вермишель отварная                        | 150          | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9        | 2,3                                  |
| Икра кабачковая (доп. гарнир)             | 40           | 31,0               | 0,5         | 2,0         | 3,1         | 0,3                                  |
| Компот из ягод                            | 200          | 49,0               | 0,2         | 0,1         | 12,0        | 1,0                                  |
| Хлеб полезный с микроэлементами           | 25           | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами        | 27           | 75,6               | 2,2         | 0,5         | 15,4        | 1,3                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                  | <b>96,00</b> | <b>794,6</b>       | <b>40,9</b> | <b>30,7</b> | <b>88,6</b> | <b>7,4</b>                           |
| <b>Полдник</b>                            |              |                    |             |             |             |                                      |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, луком    | 75           | 195,0              | 9,7         | 9,3         | 18,2        | 1,5                                  |
| Напиток из облепихи                       | 200          | 60,0               | 0,0         | 0           | 15,0        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                  | <b>37,00</b> | <b>255,0</b>       | <b>9,7</b>  | <b>9,3</b>  | <b>33,2</b> | <b>2,7</b>                           |

Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



\* - 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 26.01.23

Согласовано  
Директор школы №



| Наименование блюда                         | Выход (г)    | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b> |              |                    |             |             |             |                                      |
| Масло сливочное                            | 10           | 66,0               | 0,1         | 7,3         | 0,1         | 0,0                                  |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком  | 150/20       | 369,0              | 31,7        | 12,6        | 32,2        | 2,7                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный        | 200          | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0        | 1,8                                  |
| Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100      | 1шт          | 75,0               | 2,8         | 3,2         | 8,0         | 0,6                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами         | 35           | 98,0               | 2,8         | 0,7         | 20,0        | 1,7                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>80,00</b> | <b>718,0</b>       | <b>39,7</b> | <b>25,2</b> | <b>82,3</b> | <b>6,8</b>                           |
| <b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>    |              |                    |             |             |             |                                      |
| Солянка домашняя со сметаной, зеленью      | 255          | 112,0              | 6,8         | 6,2         | 7,0         | 0,6                                  |
| Филе куриное панированное                  | 100          | 296,0              | 24,0        | 16,7        | 12,4        | 1,0                                  |
| Вермишель отварная                         | 150          | 178,0              | 5,4         | 4,9         | 27,9        | 2,3                                  |
| Икра кабачковая ( доп.гарнир)              | 40           | 31,0               | 0,5         | 2,0         | 3,1         | 0,3                                  |
| Компот из ягод                             | 200          | 49,0               | 0,2         | 0,1         | 12,0        | 1,0                                  |
| Хлеб полезный с микроэлементами            | 25           | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микроэлементами         | 27           | 75,6               | 2,2         | 0,5         | 15,4        | 1,3                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>96,00</b> | <b>794,6</b>       | <b>40,9</b> | <b>30,7</b> | <b>88,6</b> | <b>7,4</b>                           |
| <b>Полдник</b>                             |              |                    |             |             |             |                                      |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, луком     | 75           | 195,0              | 9,7         | 9,3         | 18,2        | 1,5                                  |
| Напиток из облепихи                        | 200          | 60,0               | 0,0         | 0           | 15,0        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                   | <b>37,00</b> | <b>255,0</b>       | <b>9,7</b>  | <b>9,3</b>  | <b>33,2</b> | <b>2,7</b>                           |

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 26.01.23

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> |              |                    |             |             |             |                                      |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком   | 200/25       | 532,0              | 33,0        | 25,2        | 43,3        | 3,6                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный         | 200          | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0        | 1,8                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами         | 25           | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                    | <b>80,00</b> | <b>712,0</b>       | <b>37,3</b> | <b>27,1</b> | <b>79,6</b> | <b>6,6</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>    |              |                    |             |             |             |                                      |
| Солянка домашняя со сметаной, зеленью       | 255          | 112,0              | 6,8         | 6,2         | 7,0         | 0,6                                  |
| Филе куриное панированное                   | 100          | 296,0              | 24,0        | 16,7        | 12,4        | 1,0                                  |
| Вермишель отварная                          | 180          | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5        | 2,8                                  |
| Компот из ягод                              | 200          | 49,0               | 0,2         | 0,1         | 12,0        | 1,0                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами            | 25           | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами         | 25           | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                    | <b>96,00</b> | <b>792,0</b>       | <b>41,3</b> | <b>29,5</b> | <b>90,0</b> | <b>7,5</b>                           |

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.