

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.01.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>718,8</b>	<b>29,4</b>	<b>27,2</b>	<b>88,8</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>933,8</b>	<b>36,4</b>	<b>28,3</b>	<b>126,8</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>399,3</b>	<b>12,7</b>	<b>13,8</b>	<b>56,2</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова 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 16.01.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>718,8</b>	<b>29,4</b>	<b>27,2</b>	<b>88,8</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>933,8</b>	<b>36,4</b>	<b>28,3</b>	<b>126,8</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс</b>						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	203	158,3	5,7	5,1	22,3	1,8
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>399,3</b>	<b>12,7</b>	<b>13,8</b>	<b>56,2</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

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 16.01.24

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>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>595,0</b>	<b>29,9</b>	<b>17,6</b>	<b>79,0</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из кураги	200,0	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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>102,24</b>	<b>870,0</b>	<b>34,4</b>	<b>27,7</b>	<b>114,0</b>	<b>9,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный )</b>						
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>280,0</b>	<b>3,9</b>	<b>10,8</b>	<b>35,7</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техно

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.