

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.26



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Блины " Домашние" с вареньем	138/30	235	6,2	4,2	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	93	0,8	0,6	20,3	2
Стоимость рациона	96,63	349	7,2	4,9	69,4	6,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	1030	36,9	29,9	145,1	14,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшова 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 13.01.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины " Домашние" с вареньем	138/30	235	6,2	4,2	44,1	4,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	93	0,8	0,6	20,3	2
Стоимость рациона	96,63	349	7,2	4,9	69,4	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	1030	36,9	29,9	145,1	14,5

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 13.01.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминизированный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	486	14,4	24	53,1	5,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	40	31	0,5	2	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминизированный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	115,96	893	35,4	28,6	116,7	11,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	297	7,5	5,3	55,1	5,5

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.

Меню учителя на 13 ЯНВАРЯ 2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	9,78	250	91	1,7	4,9	9,9	1,0
Вторые блюда							
Блины " Домашние " с вареньем	47,53	138/30	235	6,2	4,2	44,1	4,4
Жаркое по-домашнему	70,85	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Котлета рубленая из куриного филе	55,37	100	229	20,2	9,0	16,8	1,6
Гарниры							
Рожки отварные	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	8,87	40	31	0,5	2	3,1	0,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р.
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.