

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.26

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Вафли 1/20	1 шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>692</b>	<b>23,8</b>	<b>30,3</b>	<b>96,9</b>	<b>9,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,5
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>754</b>	<b>30,4</b>	<b>21,6</b>	<b>102,9</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Чай с лимоном	200/7	23,0	0,30	0,10	5,20	0,50
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,80	1,00	27,40	2,30
<b>Стоимость рациона: 96,63</b>		<b>634,4</b>	<b>25,00</b>	<b>25,7</b>	<b>75,6</b>	<b>7,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	99,0	6,40	5,90	5,8	0,60
Макаронник с мясом	200	399,0	21,00	17,60	39,3	3,90
Чай с сахаром	200	21,0	0,20	0,10	5,0	0,50
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,8	1,80	0,30	11,3	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,50	0,40	10,8	1,10
<b>Стоимость рациона: 115,96</b>		<b>626,0</b>	<b>30,9</b>	<b>24,3</b>	<b>72,2</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,0	1,20
Плюшка домашняя	100	357,0	8,00	7,00	64,0	6,40
<b>Стоимость рациона: 44,70</b>		<b>406,0</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76,0</b>	<b>7,6</b>

Инженер-  
технолог

Калькулятор

Горячкина  
Н.Н.

Косолапова.В.Ф

\* - 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.