

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.25

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	621,0	15,2	24,9	83,0	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,0	3,8	1,0	27,5	2,7
Стоимость рациона	109,60	869,0	42,9	20,0	129,3	12,9

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 15.04.25

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
Стоимость рациона	91,33	621,0	15,2	24,9	83,0	8,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,0	3,8	1,0	27,5	2,7
Стоимость рациона	109,60	869,0	42,9	20,0	129,3	12,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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 15.04.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Чай с лимоном	200/8	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	91,33	594,0	12,9	27,7	73,0	7,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	839,0	42,2	20,3	121,7	12,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с курагой	100	232,0	6,1	5,2	40,2	4,0
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	341,0	6,5	5,6	66,0	6,6

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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло сливочное	17,42	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	30,60	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	22,88	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Котлета куриная	58,81	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	73,10	168/30	502,0	12,2	27,2	51,9	5,2
Гарниры							
Рожки отварные	13,44	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Постные блюда							
Суп с горохом, гречками, зеленью	11,43	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	3,2
Рожки отварные с маслом растительным	5,95	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,9
Гороховое пюре с растительным маслом	6,51	150	249,0	15,5	7,6	26,0	2,6
Напитки							
Чай с сахаром	1,46	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	3,45	200/8	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Компот из груш	13,03	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Какао с молоком	17,83	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70,0	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.