

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.26

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Вафли 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	101,46	569	11	26	72,8	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	55	11	0,55	0,1	1,9	0,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Печенье 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	121,76	796	33,6	24,1	103,5	10,3

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 05.05.26

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Вафли 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	101,46	569	11	26	72,8	7,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	55	11	0,55	0,1	1,9	0,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Печенье 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	121,76	796	33,6	24,1	103,5	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное " Ямарочное с варёной сгущёнкой " 1/100	1 шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	299	7,6	5,3	55,4	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 05.05.26

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Печенье 1/20	1 шт	88	1,1	0	13,2	1,3
Батон витаминизированный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	101,46	497	13	21,9	54	5,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4	0,22	0,04	0,76	0,1
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 витаминизированный с микронутриентами	15	42	1,2	0,3	8,6	0,9
Стоимость рациона	121,76	701	31,5	22,24	86,2	8,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1 шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	299	7,6	5,3	55,4	5,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 буфетной продукции на 05 МАЯ 2026 г

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	9,78	250	91	1,7	4,9	9,9	1,0
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	16,76	150/5	163	4,0	6,1	22,8	2,3
Жаркое по-домашнему	70,85	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Гарниры							
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	16,54	55	11	0,55	0,1	1,9	0,2
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	1,1
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.