133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.05.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона 101,46		***570***	***19,6***	***24,6***	***73,6***	***7,3***
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона 121,76		***981***	***38,2***	***35,5***	***125,5***	***12,6***

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 08.05.26

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)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона 101,46		*570*	*19,6*	*24,6*	*73,6*	*7,3*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона 121,76		*981*	*38,2*	*35,5*	*125,5*	*12,6*
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона 46,94		*524*	*8,0*	*9*	*104*	*10,4*

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 08.05.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Чай с лимоном	200/15	24	0,34	0,1	5,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона 101,46		***595***	***13,9***	***27,2***	***73,4***	***7,3***
Обед 5-11класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,05
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона 121,76		***790***	***35***	***30,52***	***91,7***	***9,2***
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона 46,94		***524***	***8,0***	***9***	***104***	***10,4***

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 буфетной продукции на 08 М А Я 2026 г

Согласовано
Директор школы № 133

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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							
Суп куриный с зеленью	**20,28**	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Вторые блюда							
Котлета куриная с сыром	**55,28**	90	152	11,9	8,1	7,9	0,8
Плов из филе индейки	**70,2**	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Митболлы в томатном соусе	**68,05**	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Гарниры							
Рис отварной	**16,37**	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	**13,2**	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**18,04**	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**6,28**	25	4	0,2	0,04	0,7	0,07
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
Сок фруктовый	**11,92**	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Чай с лимоном	**5,36**	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,6
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.