

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 09.04.26

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 сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	55	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	626	27,8	28	66	6,6
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
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 витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	799	32,2	28,4	104,5	10,5

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 09.04.26

Согласовано

Директор школы № 133

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	55	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	626	27,8	28	66	6,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
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 витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96	799	32,2	28,4	104,5	10,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	5,7

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 09.04.26

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)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона	96,63	757	29,7	29,9	92,1	9,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
В а ф л и 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95	3,2	0,5	19,4	1,9
Стоимость рациона	115,96	731	31,6	30,4	83	8,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1 шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70	351	4,7	11,6	57,5	5,7

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 09 АПРЕЛЯ 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 сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	40,99	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
Вторые блюда							
Печень по-строгановски	50,05	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	74,12	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Постные Блюда							
Суп картофельный с зеленью	13,52	250	105	2,2	2,8	14	1,4
Котлета капустная	9,1	100	160	3,6	7,7	10,8	1,1
Рожки отварные с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
Каша гречневая с сахаром, маслом растительным	5,37	150	276	7,9	7,11	13,7	1,4
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 ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Кофейный напиток быстрорастворимый	10,63	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
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	0,5	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.