

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.03.26

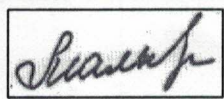
Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	360	13,5	13,8	45,2	4,5
Обед 1-4 класс						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	115,96	914	33,2	32,4	122,3	12,2

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 13.03.26

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)						
Сыр плавленый 17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	96,63	360	13,5	13,8	45,2	4,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	115,96	914	33,2	32,4	122,3	12,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8,0	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

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 13.03.26

Согласовано
Директор школы № 133



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	479	19,7	25,5	42,9	4,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Сибирский" с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	115,96	854	32,7	32,4	107,8	10,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

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.

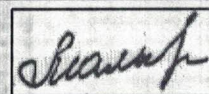
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр плавленый 17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " с зеленью	13,16	250	92	1,3	4,9	10	1
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	65,76	150	182	9,3	9,7	14,0	1,4
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Митболлы в томатном соусе	68,05	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Гарниры							
Рожки отварные	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Пюре картофельное	25,36	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Постные Блюда							
Котлета морковная	15,67	100	161	3,3	7,8	16,5	1,6
Рожки отварные с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
Картофель отварной	18,7	180	147	3,5	6,5	18,5	1,9
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 апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17	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
Мальшова 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.