

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.26

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						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	96,63	484	11,2	19,6	65,8	6,6
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	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	53	149	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	115,96	708	19,9	22,7	103,5	10,3

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 17.03.26

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 (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона 96,63		484	11,2	19,6	65,8	6,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	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	53	149	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона 115,96		708	19,9	22,7	103,5	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.26

Согласовано
Директор школы № 153

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
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4,0	1,0	28,6	2,8
Стоимость рациона		710	29,1	26,9	87,6	8,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона		479	18,7	16,6	60,5	6
Полдник 5-11 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		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.

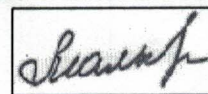
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Суп куриный с зеленью	20,28	250	96	2,3	3,0	11,7	1,1
Вторые блюда							
Каша молочная "Дружба" с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Котлета рубленая из куриного филе	48,41	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Жаркое по-домашнему	87,6	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Гарниры							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,2	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Рис отварной	16,37	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Постные блюда							
Суп картофельный с вермишелью, зеленью	11,58	250	119	2,7	2,8	16,2	
Котлета картофельная	12,95	100	160	2,9	7,4	14,3	1,4
Рис отварной с маслом растительным	7,91	180	232	4,3	8,9	33,6	3,4
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	18,38	150	239	4,5	9,2	26,7	2,7
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	17,0	1,7
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.