

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.05.26

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 сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Котлета куриная с маслом	90/5	194	18,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,5	2,5
Стоимость рациона	101,46	737	30,9	27,1	85,5	8,5
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом, маслом	150/5	238	15,9	14,2	29,5	2,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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 витаминный с микронутриентами	46	128	3,4	0,8	26,3	2,6
Стоимость рациона	121,76	672	29,4	21,8	100,4	10

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 22.05.26

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 сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Котлета куриная с маслом	90/5	194	18,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,5	2,5
Стоимость рациона	101,46	737	30,9	27,1	85,5	8,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом, маслом	150/5	238	15,9	14,2	29,5	2,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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 витаминный с микронутриентами	46	128	3,4	0,8	26,3	2,6
Стоимость рациона	121,76	672	29,4	21,8	100,4	10
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1шт	51	0,5	0,5	11,3	1,1
Стоимость рациона	46,94	429	8,7	7,6	80,3	8

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 22.05.26

Согласовано
Директор школы № 33



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	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,8	1,9
Стоимость рациона	101,46	855	31,3	40,8	90,6	6,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
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 витаминный с микронутриентами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона	121,76	685	31,7	24,1	78,8	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	51	0,5	0,5	11,3	1,1
Стоимость рациона	46,94	429	8,7	7,6	80,3	8

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 продукцимм на 22 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 сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	40,99	260	99	6,4	5,9	5,8	0,5
Вторые блюда							
Биточки " Школьные "	57,97	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Котлета куриная	47,79	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Макаронник с мясом	66,46	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,02	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
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	13,2	1,3
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
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.

Смайл

] 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.