

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.26

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 1/17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
Стоимость рациона	96,63	462	17,4	15	64,5	6,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Вафли 1/20	1 шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	892	30,7	33	135,4	13,5

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 24.02.26

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 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
Стоимость рациона	96,63	462	17,4	15	64,5	6,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	892	30,7	33	135,4	13,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8	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 24.02.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	0,2	0,5	31,6	3,2
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	96,63	541	11,6	11,1	91,9	9,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
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	38	106	3	0,8	27,2	2,7
Стоимость рациона	115,96	819	28,7	34	105,3	10,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 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							
Сыр плавленый порционно 1/17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Первые блюда							
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	14,55	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Вторые блюда							
Каш молочная "Дружба " с маслом	21,36	200/5	228	0,2	8,5	31,6	3,2
Макаронник с мясом тушёным	76,18	200	410	20,2	20,1	37,0	3,7
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
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
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Постные блюда							
Борщ " Краснодарский " с зеленью	12,73	250	97	1,7	5,8	9,5	0,9
Котлета морковная	15,67	100	161	3,3	7,8	16,5	1,6
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
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	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р

Малышева Г.А.

С.А.А.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.