

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.03.26

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						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	96,63	514	21,6	19,2	63,1	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
Стоимость рациона	115,96	707	25,3	21,3	103,4	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 27.03.26

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)						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	96,63	514	21,6	19,2	63,1	6,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
Стоимость рациона	115,96	707	25,3	21,3	103,4	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
Стоимость рациона	44,70	314	4	12,9	46,2	4,6

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 27.03.26

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)						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	521	21,8	21,1	60,6	6
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп " Минестроне"	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	115,96	690	28,2	23,7	91,0	9,1
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
Стоимость рациона	44,70	314	4	12,9	46,2	4,6

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							
Первые блюда							
Суп "Минестроне" с зеленью	26,86	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
Вторые блюда							
Шницель " Нежный "	50,94	90	219	15,0	12,2	11,9	1,2
Макаронник с мясом	66,46	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Гарниры							
Пюре картофельное	25,36	180	130	1,8	6,3	14,5	1,5
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
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Постные блюда							
Суп " Минестроне" с зеленью	26,86	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
Зразы картофельные	16,22	100	208	2,9	13,2	13,8	1,4
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	229	6,9	6,7	45,4	4,5
Картофель отварной с маслом растительным	18,70	180	147	3,5	6,5	18,5	1,8
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
Мальшева 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.