

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
Пюре фруктовое 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	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	96,63	629	21,4	26,5	76,1	7,6
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
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
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	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	115,96	707	25,3	21,3	103,4	10,4

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 27.02.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
Пюре фруктовое 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	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	96,63	629	21,4	26,5	76,1	7,6
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
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
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	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
Стоимость рациона	115,96	707	25,3	21,3	103,4	10,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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 27.02.26

Согласовано
Директор школы №



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
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	657	21,9	29,5	76	7,6
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)						
Сдоба " Аппетитная " с начинкой фруктовой 1/ 100	100	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	291	6,7	6,6	91	9,1

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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 27.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	408	3,7	5,8	85,2	6,0

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп Министроне	200	94	2,6	4,2	11,5	1,2
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	115,96	436	5,2	17,8	63,9	6,4

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 27.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	14	0,8	0,1	2,7	0,3
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	303	5,0	6,0	49,4	4,9

Обед старшеклассника						
Суп Министроне	250	116	1,1	5,2	14,0	1,4
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	115,96	465	3,1	19,0	68,2	6,8

Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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 продукции на 27 ФЕВРАЛЯ 2022

Согласовано
Директор школы № 31



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Суп "Минестроне"	26,86	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Шницель "Нежный "	52,51	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
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,36	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
<i>Постные блюда</i>							
Зразы картофельные	16,22	100	208	2,9	13,2	13,8	1,4
Картофель отварной с маслом растительным	18,7	180	147	3,5	6,5	18,5	1,8
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
<i>Напитки</i>							
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
<i>Хлеб</i>							
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.

] 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.