34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Согласовано
Директор школы №

НА 22.10.26

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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	0,0
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29,0	2,9
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 101,46		*620*	*22,5*	*27,3*	*71,1*	*7,1*
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, куриным филе, зеленью	200	117	6,9	4,5	12,2	1,2
Наггетсы "Классические "	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,0	28,0	2,8
Стоимость рациона 121,76		*781*	*39,2*	*21,5*	*107,7*	*10,8*

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 22.10.26

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	0,0
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29,0	2,9
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 101,46		*620*	*22,5*	*27,3*	*71,1*	*7,1*
Обед 1-4 класс (льготный / платный)						
Суп картофельный с горохом, куриным филе, зеленью	200	117	6,9	4,5	12,2	1,2
Наггетсы "Классические "	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,0	28,0	2,8
Стоимость рациона 121,76		*781*	*39,2*	*21,5*	*107,7*	*10,8*
Полдник 1-4 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное(Булочка Художественная") 1/70	1шт	212	4,6	3,2	41,3	4,1
Компот из яблок	208	60	0,2	0,2	14,5	1,4
Стоимость рациона 46,94		*272*	*4,8*	*3,4*	*55,8*	*5,5*

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 22.10.26

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	0,0
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
Стоимость рациона 101,46		*691*	*29,7*	*32,0*	*71,5*	*7,2*
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Суп картофельный с горохом, куриным филе, зеленью	250	146	8,6	5,6	15,3	1,5
Наггетсы "Классические "	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона 121,76		*681*	*38,2*	*21,6*	*83,8*	*8,4*
Полдник 5-11 класс (платный)						
Изделие хдлебобулочне сдобное(Булочка"Художественная" 1/70	1шт	212	4,6	3,2	41,3	4,1
Компот из яблок	208	60	0,2	0,2	14,5	1,4
Стоимость рациона 46,94		*272*	*4,8*	*3,4*	*55,8*	*5,5*

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.

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 22.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Рагу овощное	**130**	87	2,2	2,3	14,2	1,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**100**	24	1,2	0,2	4,0	0,4
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***239***	***1,8***	***0,7***	***51,5***	***5,0***
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2	5,1	14	1,4
Овощи свежие (огурцы,помидоры) с маслом растительным	**100**	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Коктейль овсяный 1/200	**1шт**	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 121,76		***461***	***4,5***	***17,0***	***69,3***	***6,8***
Полдник Указ Президента						
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55,0	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	**2 шт**	98	0,8	0,8	21,6	2,1
Стоимость рациона 46,94		***174***	***1,0***	***0,9***	***35,9***	***3,4***

Инженер-технолог Егорова Т.А.

Калькулятор Филиппова У.А.

* - информация о количестве хлеоных единиц в олюде 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 22.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Рагу овощное	**180**	138	2,5	8,8	12,4	1,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**80**	18	0,8	0,2	3,0	0,3
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***184***	***1,0***	***0,3***	***39,7***	***3,8***
Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2	5,1	14	1,4
Овощи свежие (огурцы,помидоры) с маслом растительным	**100**	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Коктейль овсяный 1/200	**1шт**	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 121,76		***406***	***4,5***	***17,0***	***55,5***	***5,5***
Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55,0	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	**2 шт**	98	0,8	0,8	21,6	2,1
Стоимость рациона 46,94		***174***	***1,0***	***0,9***	***35,9***	***3,4***

Инженер-технолог Егорова Т.А.

Калькулятор Филиппова У.А.

* - информация о количестве хлеоных единиц в олюде сформирована расчетным методом. Лаоораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

Меню буфетной продукции на 22 Октября 2026 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	**7,51**	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, куриным филе, зеленью	**21,17**	250	146	8,6	5,6	15,3	1,5
Вторые блюда							
Макароны с сыром	**26,02**	180	278	10,2	13,5	29,0	2,9
Наггетсы "Классические "	**80,31**	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Митболлы в томатном соусе	**73,90**	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Гарниры							
Вермишель отварная	**9,76**	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Рис отварной	**14,47**	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Напитки							
Чай с сахаром	**0,40**	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	**0,96**	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Чай с лимоном	**3,00**	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Кофейный напиток быстрорастворимый	**10,82**	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	**3,03**	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	**5,02**	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

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.