34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	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	1,6
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 Минестроне с куриным филе,зеленью	200	73	4,7	2,3	8,4	0,8
Фишболы	90	149	11,8	7,8	5,9	0,5
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
В а ф л и 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
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	49	137	3,9	0,9	28	2,8
Стоимость рациона 121,76		*705*	*27,6*	*21,1*	*91,6*	*9,2*

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 15.10.26

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	0,01
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	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	1,6
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 Минестроне с куриным филе,зеленью	200	73	4,7	2,3	8,4	0,8
Фишболы	90	149	11,8	7,8	5,9	0,5
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
В а ф л и 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
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	49	137	3,9	0,9	28	2,8
Стоимость рациона 121,76		*705*	*27,6*	*21,1*	*91,6*	*9,2*
Полдник 1-4 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное (Улитка с маком) 1/70	1шт	233	5,6	6	39,2	3,9
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона 46,94		*256*	*5,9*	*6,1*	*44,5*	*4,4*

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 15.10.26

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)						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона 101,46		*544*	*21,8*	*18,7*	*72*	*7,2*
Обед 5-11 класс (льготный / платный)						
Суп Минестроне с куриным филе,зеленью	250	92	5,9	2,9	10,5	1,1
Фишболы	90	149	11,8	7,8	5,9	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона 121,76		*526*	*25,8*	*18*	*63,3*	*6,3*
Полдник 5-11 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное (Улитка с маком) 1/70	1шт	233	5,6	6	39,2	3,9
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона 46,94		*256*	*5,9*	*6,1*	*44,5*	*4,4*

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.

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 15.10.2026

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 отвощное	**130**	87	2,2	2,3	14,2	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**60**	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**70**	15	0,8	0,1	2,7	0,2
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**1 шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***325***	***4,1***	***2,9***	***65,9***	***6,2***
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп Минестроне	**200**	90	2,4	4,2	10,8	1,0
Картофельное пюре с маслом растительным	**150**	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**60**	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**2шт**	98	0,8	0,8	21,6	2,1
Коктейль овсяный 0,2	**1шт**	140	3,0	6,0	20,0	0,2
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 121,76		***555***	***10,0***	***16,3***	***88,9***	***6,8***
Полдник Указ Президента						
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	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 15.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Рагу отвощное	**180**	138	2,0	8,8	12,4	1,2
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**1 шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***353***	***2,6***	***9,3***	***59,9***	***5,7***
Обед старшеклассника						
Суп Минестроне	**200**	90	2,4	4,2	10,8	1,0
Картофельное пюре с маслом растительным	**180**	151	3,0	5,6	13,8	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**60**	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Коктейль овсяный 0,2	**1шт**	140	3,0	6,0	20,0	0,2
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 121,76		***514***	***9,5***	***16,3***	***71,2***	***4,9***
Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	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

Меню буфетной продукции на 15 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 Минестроне с куриным филе,зеленью	**35,92**	250	92	5,9	2,9	10,5	1,1
Вторые блюда							
Макароны с сыром	**26,02**	180	278	10,2	13,5	29,0	2,9
Ф и ш б о л ы	**51,87**	90	149	11,8	7,8	5,9	0,6
Гарниры							
Пюре картофельное	**24,21**	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**7,60**	50	7	0,4	1,0	1,3	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	**0,96**	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	**0,40**	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	**10,10**	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Кофейный напиток быстрорастворимый	**10,82**	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
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.