34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Согласовано
Директор школы №

НА 09.10.26

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки " Вкусные"	90	163	13,4	8	9,4	0,9
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона 101,46		*521*	*19,8*	*25,1*	*53,9*	*5,3*
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя с говядиной, куриным филе, сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона 121,76		*767*	*37,6*	*29,2*	*88,4*	*8,8*

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 09.10.26

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	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки " Вкусные"	90	163	13,4	8	9,4	0,9
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона 101,46		*521*	*19,8*	*25,1*	*53,9*	*5,3*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя с говядиной, куриным филе, сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона 121,76		*767*	*37,6*	*29,2*	*88,4*	*8,8*
Полдник 1-4 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное (Булочка "Вкусняшка")1/70	1шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	210	118	0,0	0	29,4	2,9
Стоимость рациона 46,94		*380*	*4,9*	*7,0*	*74,2*	*7,4*

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 09.10.26

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	0,01
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,5	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона 101,46		*564*	*23,1*	*31,4*	*47,2*	*4,7*
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя с говядиной, куриным филе, сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,0
Стоимость рациона 121,76		*646*	*35,2*	*28,5*	*62,3*	*6,2*
Полдник 5-11класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное(Булочка "Вкусняшка") 1/70	1шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	210	118	0,0	0	29,4	2,9
Стоимость рациона 46,94		*380*	*4,9*	*7,0*	*74,2*	*7,4*

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 09.10.2026

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						
Картофельное пюре с маслом растительным	**150**	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**70**	11	0,7	0,1	1,7	0,1
Яблоко	**1 шт**	64	0,6	0,6	14,1	1,2
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Коктейль овсяный 0,2	**1шт**	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***434***	***7,6***	***12,4***	***69,8***	***6,6***

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Винегрет овощной	**130**	161	1,4	13,3	9	0,9
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2,0	5,1	14,0	1,4
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
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Компот из яблок	**200**	58	0,2	0,2	13,9	1,3
Стоимость рациона 121,76		***417***	***3,5***	***6,1***	***87,2***	***8,4***

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 09.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассников						
Картофельное пюре с маслом растительным	**180**	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**90**	13	0,7	0,1	2,2	0,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**80**	18	0,8	0,2	3,0	0,3
Яблоко	**1 шт**	64	0,6	0,6	14,1	1,2
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***357***	***5,3***	***6,6***	***56,0***	***5,3***

Обед старшеклассников						
Винегрет овощной	**130**	161	1,4	13,3	9	0,9
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2,0	5,1	14,0	1,4
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	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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 121,76		***331***	***3,1***	***5,6***	***63,0***	***6,1***

Полдник старшеклассников						
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 09 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	**11,26**	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Первые блюда							
Солянка домашняя с говядиной, куриным филе, сметаной,зеленью	**35,96**	205	91	5,5	5,1	5,6	0,6
Вторые блюда							
Биточки "Вкусные"	**55,56**	90	163	13,4	8,0	9,4	0,9
Бимточки "Школьные "	**62,41**	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Филе куриное панированное	**74,15**	100	296	24,0	16,7	12,4	1,2
Гарниры							
Пюре картофельное	**24,21**	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Рис отварной	**14,47**	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**9,12**	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
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 яблок	**6,19**	200	58	0,2	0,2	13,9	1,3
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.