34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 07.10.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона 101,46		*763*	*31,6*	*30,3*	*91,4*	*9,1*
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,7
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона 121,76		*713*	*26*	*24,2*	*95,1*	*9,5*

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 07.10.26

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 шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона 101,46		*763*	*31,6*	*30,3*	*91,4*	*9,1*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,7
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона 121,76		*713*	*26*	*24,2*	*95,1*	*9,5*
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	1,5
Стоимость рациона 46,94		*272*	*4,8*	*3,4*	*55,8*	*5,6*

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 07.10.26

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
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Блины фаршированные с клубникой, с маслом	210/5	504	4,2	14,7	90,3	9
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона 101,46		*749*	*10*	*27,3*	*117,6*	*11,7*
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона 121,76		*594*	*23,4*	*22,2*	*72,4*	*7,2*
Полдник 5-11 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	1,5
Стоимость рациона 46,94		*272*	*4,8*	*3,4*	*55,8*	*5,6*

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.

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 07.10.2026

Согласовано
Директор школа 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	**130**	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Капуста квашенная	**90**	90	1,4	4,6	10,8	1,0
Яблоко	**1 шт**	64	0,6	0,6	14,1	1,2
Коктейль овсяный 0,2	**200**	140	3,0	6,4	19,0	1,9
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
Стоимость рациона 101,46		***531***	***6,6***	***25,0***	***67,2***	***6,3***
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Картофельное пюре с маслом растительным	**150**	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашенная с маслом растительным	**90**	90	1,4	4,6	10,8	1,0
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Компот из апельсинов	**200**	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Стоимость рациона 121,76		***569***	***7,1***	***15,4***	***100,9***	***9,8***
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	**2шт**	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. Лаобораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 07.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Винегрет овощной	**130**	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Капуста квашенная	**20**	20	0,3	1,0	2,4	0,2
Яблоко	**1 шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
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
Стоимость рациона 101,46		***396***	***2,3***	***14,8***	***58,9***	***5,6***

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	**250**	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Картофельное пюре с маслом растительным	**180**	151,0	3,0	5,6	13,8	1,3
Капуста квашенная с маслом растительным	**20**	20	0,3	1,0	2,4	0,2
Сок фруктовый 0,2	**1 шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**1шт**	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Пюре фруктовое 1/125	**1 шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Компот из апельсинов	**200**	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Стоимость рациона 121,76		***542***	***5,9***	***12,2***	***94,2***	***9,1***

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	**2шт**	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 07 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
Сыр порционно	**10,95**	15	53	3,5	4,4	0,0	0,0
Масло шоколадное	**7,62**	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Суп куриный с зеленью	**25,70**	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущённым молоком	**65,31**	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Блины, фаршированные с клубникой, с маслом	**66,85**	210/5	504	4,2	14,7	90,3	9,0
Котлета рыбная	**62,66**	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Гарниры							
Пюре картофельное	**24,21**	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	**13,63**	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
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
Чай с лимоном	**3,00**	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Компот из апельсинов	**9,95**	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Какао с молоком	**13,06**	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
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.