ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.26

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
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона 101,46		*570*	*17,2*	*24,7*	*70,5*	*7,1*
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью	200	83	3,3	5	6,2	0,6
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона 121,76		*795*	*34,9*	*28,4*	*100,2*	*10*

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 01.10.26

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
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона 101,46		*570*	*17,2*	*24,7*	*70,5*	*7,1*
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью	200	83	3,3	5	6,2	0,6
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона 121,76		*795*	*34,9*	*28,4*	*100,2*	*10*
Полдник 1-4 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное (Улитка с маком) 1/70	1 шт	233	5,6	6	39,2	3,9
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Стоимость рациона 46,94		*256*	*5,9*	*6,1*	*44,4*	*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 01.10.26

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
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 101,46		*663*	*26,5*	*24,7*	*64,6*	*6,5*
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью	250	104	4,2	6,3	7,8	0,7
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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		*569*	*30,6*	*22,6*	*60,9*	*6,1*
Полдник 5-11 класс (платный)						
Изделие хлебобулочное сдобное (Улитка с маком) 1/70	1 шт	233	5,6	6	39,2	3,9
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Стоимость рациона 46,94		*256*	*5,9*	*6,1*	*44,4*	*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 01.10.2026

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						
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	**60**	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**100**	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Груша	**1шт**	100	0,9	0,7	22,7	2,2
Коктейль овсяный 0,2	**1шт**	140	3,0	6,4	19,0	2,0
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 101,46		***334***	***5,8***	***10,3***	***51,4***	***5,0***
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	**200**	83	3,3	5,0	6,2	0,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**70**	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный 0,2	**1шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Груша	**1 шт**	100	0,9	0,7	22,7	2,2
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона 121,76		***364***	***5,2***	***5,9***	***68,3***	***6,6***
Полдник 1-4 классы Указ Президента						
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	**200**	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	**2шт**	89	0,7	0,7	19,1	1,9
Стоимость рациона 46,94		***185***	***0,9***	***0,8***	***43,0***	***4,3***

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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 01.10.2026

Согласовано
Директор школа

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Капуста квашенная с маслом растительным ,сахаром	**60**	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	**100**	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Груша	**1шт**	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	5,0	0,0
Стоимость рациона 101,46		***250***	***2,8***	***3,9***	***50,7***	***4,4***

Обед старшеклассника						
Щи из свежей капусты с картофелем,зеленью	**250**	83	1,7	5,0	7,8	0,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	**100**	21,0	1,1	0,2	3,8	0,3
Коктейль овсяный 0,2	**1шт**	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	5,0	0,0
Сок фруктовый фасованный 0,2	**1шт**	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	**1шт**	81	0,7	0,7	17,8	1,5
Стоимость рациона 121,76		***436***	***6,7***	***12,4***	***75,8***	***6,6***

Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое 1/125	**1шт**	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	**200**	21	0,2	0,1	5,0	0,0
Яблоко	**2шт**	89	0,7	0,7	19,1	1,9
Стоимость рациона 46,94		***165***	***0,9***	***0,8***	***37,9***	***3,3***

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

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

Меню буфетной продукции на 01 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
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, зеленью	**32,04**	250	104	4,2	6,3	7,8	0,7
Вторые блюда							
Каша молочная пшённая с маслом	**13,88**	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Биточки с сыром	**80,31**	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	**73,90**	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Гарниры							
Рожкеи отварные	**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	**0,96**	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
Какао с молоком	**13,06**	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
Чай с лимоном	**3,00**	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
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.