

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.26

Согласовано  
Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>490</b>	<b>10,8</b>	<b>19,2</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Наггетсы "Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>770</b>	<b>37,9</b>	<b>21,9</b>	<b>105,2</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

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 26.02.26

Согласовано  
Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>490</b>	<b>10,8</b>	<b>19,2</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Наггетсы "Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>770</b>	<b>37,9</b>	<b>21,9</b>	<b>105,2</b>	<b>10,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 26.02.26

Согласовано

Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Блины "Домашние " со сгущённым молоком	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>604</b>	<b>10,7</b>	<b>25,2</b>	<b>83,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Наггетсы "Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
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	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>696</b>	<b>38</b>	<b>20,7</b>	<b>89,4</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное " с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

Калькулятор

Мальшева 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.

Меню буфетной продукции на 26 ФЕВРАЛЯ 2022

Согласовано  
Директор школы № 35



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, зеленью	9,63	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная рисовая с маслом	16,76	150/5	163	4,0	6,1	22,8	2,3
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	55,73	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Наггетсы "Классические"	86,91	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
<b>Постные блюда</b>							
Котлета картофельная	12,95	100	160	8,9	7,4	14,3	1,4
Рожки отварные с овощами, с зелёным горошком	12,96	150	209	5,3	9,3	25,8	2,6
Рожки отварные с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
Мальшева 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.