

(Меню 7-11 лет школа (осень 2026))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
155	Каша рисовая молочная жидкая 150/5 молоко, крупа рисовая, масло сливочно-сливочное несоленое, сахар-песок, соль	кКал-172, Белки-4, Жиры-6, Угл-24	=
60	Омлет натуральный 60 яйцо куриное с-1, молоко, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-97, Белки-5, Жиры-8, Угл-1	=
10	Масло сливочное	кКал-66, Жиры-7	=
200	Кофейный напиток на молоке молоко, сахар-песок, кофейный напиток	кКал-88, Белки-3, Жиры-3, Угл-14	=
40	Батон 40	кКал-102, Белки-3, Жиры-1, Угл-20	=
150	Яблоки	кКал-71, Белки-1, Жиры-1, Угл-15	=
Итого за Завтрак		кКал-596, Белки-16, Жиры-26, Угл-74	=
<u>Обед</u>			
80	Салат из белокачанной капусты 80 капуста белокачанная, морковь очищенная, сахар-песок, масло растительное, кислота лимонная, соль	кКал-76, Белки-2, Жиры-2, Угл-11	=
220	Борщ с капустой, картофелем, индейкой и сметаной 200/15/5 окорок индейки б кости и кожи, свекла очищенная, картофель очищенный п ф, капуста белокачанная, лук репчатый, морковь очищенная, сметана 15%, масло растительное, томатная паста, сахар-песок, соль, кислота лимонная	кКал-108, Белки-4, Жиры-6, Угл-10	* =
100	Печень по-строгановски 100 печень говяжья, сметана 15%, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная 1с, соль	кКал-210, Белки-19, Жиры-13, Угл-3	=
150	Макароны изделия отварные 150 макаронные изделия, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-189, Белки-5, Жиры-4, Угл-32	=
200	Кисель витаминизированный	кКал-85, Угл-22	=
40	Хлеб пшеничный 40	кКал-89, Белки-3, Угл-19	=
20	Хлеб ржаной 20	кКал-39, Белки-1, Угл-7	=
Итого за Обед		кКал-796, Белки-34, Жиры-25, Угл-104	=
<u>Полдник</u>			
100	Шанежка наливная мука пшеничная 1с, сметана 15%, яйцо куриное с-1, сахар-песок, масло сливочно-сливочное несоленое, орехи сушеные, соль	кКал-237, Белки-6, Жиры-8, Угл-33	=
200	Молоко кипяченое	кКал-100, Белки-5, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за Полдник		кКал-337, Белки-11, Жиры-13, Угл-41	=
<u>Ужин</u>			
90	Зразы школьные'90 говядина (бессоленная) кат. а, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйцо куриное с-1, сухари панировочные, масло растительное, соль	кКал-212, Белки-11, Жиры-16, Угл-11	=
155	Картофель отварной с маслом 150/5 картофель очищенный п ф, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-151, Белки-3, Жиры-5, Угл-23	=
200	Чай с сахаром 1 сахар-песок, чай	кКал-35, Угл-9	=
20	Хлеб пшеничный 30	кКал-42, Белки-2, Угл-9	=
20	Хлеб ржаной 30	кКал-42, Белки-1, Угл-9	=
Итого за Ужин		кКал-482, Белки-17, Жиры-21, Угл-61	=
<u>Ужин 2</u>			
200	Йогурт питьевой	кКал-126, Белки-6, Жиры-5, Угл-7	=
Итого за Ужин 2		кКал-126, Белки-6, Жиры-5, Угл-7	=
Итого за день		кКал-2 337, Белки-84, Жиры-90, Угл-287	=

Директор

Князева Е.А.

Зав. производст

Михайлова Т.Е.

Бухгалтер

Калугина Н.В.

(Меню 12-18 лет школа (осень 2026))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
185	Каша рисовая молочная жидкая 180/5 молоко, крупа рисовая, масло сливочно-сливочное несоленое, сахар-песок, соль	кКал-206, Белки-5, Жиры-7, Угл-28	=
60	Омлет натуральный 60 яйцо куриное с-1, молоко, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-97, Белки-5, Жиры-8, Угл-1	=
10	Масло сливочное	кКал-66, Жиры-7	=
200	Кофейный напиток на молоке молоко, сахар-песок, кофейный напиток	кКал-88, Белки-3, Жиры-3, Угл-14	=
50	Батон 50	кКал-125, Белки-4, Угл-25	=
150	Яблоки	кКал-71, Белки-1, Жиры-1, Угл-15	=
Итого за Завтрак		кКал-653, Белки-18, Жиры-26, Угл-83	=
<u>Обед</u>			
100	Салат из белокачанной капусты 100 капуста белокачанная, морковь очищенная, сахар-песок, масло растительное, соль, кислота лимонная	кКал-76, Белки-2, Жиры-3, Угл-11	=
270	Борщ с капустой, картофелем, индейкой и сметаной 250/15/5 свекла очищенная, окорок индейки б кости и кожи, капуста белокачанная, картофель очищенный п.ф, морковь очищенная, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочно-сливочное несоленое, томатная паста, сахар-песок, соль, кислота лимонная	кКал-133, Белки-5, Жиры-7, Угл-12	=
120	Печень по-строгановски 120 печень говяжья, сметана 15%, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная 1с, соль	кКал-210, Белки-20, Жиры-13, Угл-3	=
180	Макароны изделия отварные 180 макаронные изделия, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-240, Белки-6, Жиры-5, Угл-43	=
200	Кисель витаминизированный	кКал-85, Угл-22	=
40	Хлеб пшеничный 40	кКал-89, Белки-3, Угл-19	=
20	Хлеб ржаной 20	кКал-39, Белки-1, Угл-7	=
Итого за Обед		кКал-872, Белки-37, Жиры-28, Угл-117	=
<u>Полдник</u>			
100	Шанежка наливная мука пшеничная 1с, сметана 15%, яйцо куриное с-1, сахар-песок, масло сливочно-сливочное несоленое, орехи сухие, соль	кКал-237, Белки-6, Жиры-8, Угл-33	=
200	Молоко кипяченое	кКал-100, Белки-5, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за Полдник		кКал-337, Белки-11, Жиры-13, Угл-41	=
<u>Ужин</u>			
100	Зразы школьные 100 говядина (безкостная) кат. а, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйцо перепелиское, сухари панировочные, масло растительное, соль	кКал-235, Белки-12, Жиры-13, Угл-12	=
185	Картофель отварной с маслом 180/5 картофель очищенный п.ф, масло сливочно-сливочное несоленое, соль	кКал-181, Белки-4, Жиры-5, Угл-27	=
200	Чай с сахаром 1 сахар-песок, чай	кКал-35, Угл-9	=
20	Хлеб пшеничный 20	кКал-44, Белки-2, Угл-10	=
20	Хлеб ржаной 20	кКал-39, Белки-1, Угл-7	=
Итого за Ужин		кКал-534, Белки-19, Жиры-18, Угл-65	=
<u>Ужин 2</u>			
200	Йогурт питьевой	кКал-126, Белки-6, Жиры-5, Угл-7	=
Итого за Ужин 2		кКал-126, Белки-6, Жиры-5, Угл-7	=
Итого за день		кКал-2 522, Белки-91, Жиры-90, Угл-313	=

Директор

Князева Е.А.

Зав. производст

Миларина Т.Е.

Бухгалтер

Калугина Н.В.