

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.25

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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 порционнo	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	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	27	86	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	476	13,5	21,7	54,5	5,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми,зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Гороховое пюре	150	220	15,6	5,9	26	2,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	779	45,6	19,5	103,9	10,3

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 09.09.25

Согласовано
Директор школы № 34



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 порционнно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	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	27	86	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	96,63	476	13,5	21,7	54,5	5,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе ,гренками,зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Гороховое пюре	150	220	15,6	5,9	26	2,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	49	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	779	45,6	19,5	103,9	10,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	6,8

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 09.09.25

Согласовано

Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	96,63	627	12,8	27,7	81,5	8,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Гороховое пюре	180	261	18,6	6,9	31,2	3,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,1	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	115,96	737	46	19,9	93,2	9,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток "Снежок"	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона	44,70	427	13,4	11,1	68,1	6,8

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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 09.09.2025

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Капуста тушеная	180	126	3,4	8,8	8,4	0,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	14	0,8	0,1	2,7	0,3
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	326	4,4	9,0	57,4	5,7

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	7	0,4	0,1	1,4	0,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	115,96	415	3,5	15,4	66,4	6,6

Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог

Калькулятор

Егорова Т.А.

Филиппова У.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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 09.09.2025

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	14	0,8	0,1	2,7	0,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	354	4,2	7,9	66,8	6,7

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	115,96	457	3,5	15,7	75,8	7,6

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	145	0,6	0,5	34,7	3,5

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.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 учителя на 09 СЕНТЯБРЯ 25 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	13,81	15	53	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	24,68	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Вторые блюда							
Блины " Домашние" со сгущённым молком	56,77	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Гарниры							
Гороховое пюре	12,48	180	261	18,6	6,9	31,2	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	13,01	60	14	0,7	0,1	2,4	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	18,60	200	41	0,2	1,0	10,1	1,0
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70,0	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.