

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.26

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						
Сыр плавленный 1/17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
Стоимость рациона	96,63	462	17,4	15	64,5	6,5
Обед 1-4 класс						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Вафли 1/20	1 шт	104	1,4	5,8	29	2,9
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	892	30,7	33	135,4	13,5

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 24.02.26

Согласовано
Директор школы № 3



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 1/17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Каша молочная "Дружба" с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,1	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	1	24,6	2,5
Стоимость рациона	96,63	462	17,4	15	64,5	6,5
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Макаронник с мясом тушёным	150	410	20,2	20,1	37	3,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Вафли 1/20	1 шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Ма н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	892	30,7	33	135,4	13,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

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 24.02.26

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	0,2	0,5	31,6	3,2
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
Стоимость рациона	96,63	541	11,6	11,1	91,9	9,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
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 микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106	3	0,8	27,2	2,7
Стоимость рациона	115,96	819	28,7	34	105,3	10,5
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 24.02.2026

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						
Рагу овощное	130	100	1,8	6,3	8,9	0,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	339	2,6	6,8	66,7	3,5

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6	0,3	0,0	1,0	0,1
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
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	115,96	332	3,2	5,2	66,1	6,6

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 24.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Рагу овощное	180	138	2,5	8,8	12,4	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
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
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	96,63	328	2,9	8,9	59,4	5,9

Обед старшеклассника						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,0	1,3	0,1
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	115,96	340	2,7	5,4	68,2	6,8

Полдник старшеклассника						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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.

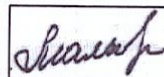
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр плавленый порционно 1/17,5	21,95	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Первые блюда							
Борщ " Краснодарский " со сметаной, зеленью	14,55	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Вторые блюда							
Каш молочная "Дружба " с маслом	21,36	200/5	228	0,2	8,5	31,6	3,2
Макаронник с мясом тушёным	76,18	200	410	20,2	20,1	37,0	3,7
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Напитки							
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
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Постные блюда							
Борщ " Краснодарский " с зеленью	12,73	250	97	1,7	5,8	9,5	0,9
Котлета морковная	15,67	100	161	3,3	7,8	16,5	1,6
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р
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.