

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.26

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						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	96,63	484	11,2	19,6	65,8	6,6
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	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	53	149	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	115,96	708	19,9	22,7	103,5	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 17.03.26

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 (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	96,63	484	11,2	19,6	65,8	6,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
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	53	149	4,2	1,1	30,3	3,0
Стоимость рациона	115,96	708	19,9	22,7	103,5	10,3
Полдник 1-4 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 17.03.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	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	292	1,1	10,2	49,1	3,3

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Рагу овощное	150	115	2,1	7,3	10,3	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	95	96	1,5	4,9	11,5	1,2
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	115,96	520	6,8	17,6	84,2	8,4

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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Суп куриный с зеленью	20,28	250	96	2,3	3,0	11,7	1,1
Вторые блюда							
Каша молочная "Дружба" с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Котлета рубленая из куриного филе	48,41	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Жаркое по-домашнему	87,6	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Гарниры							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,2	55	54	0,9	2,9	6,3	0,6
Рис отварной	16,37	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Постные блюда							
Суп картофельный с вермишелью, зеленью	11,58	250	119	2,7	2,8	16,2	
Котлета картофельная	12,95	100	160	2,9	7,4	14,3	1,4
Рис отварной с маслом растительным	7,91	180	232	4,3	8,9	33,6	3,4
Рис с овощами, кукурузой и зеленым горошком	18,38	150	239	4,5	9,2	26,7	2,7
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
Компот из апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	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.