



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.03.26

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>514</b>	<b>21,6</b>	<b>19,2</b>	<b>63,1</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп "Минестроне"	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>707</b>	<b>25,3</b>	<b>21,3</b>	<b>103,4</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>314</b>	<b>4</b>	<b>12,9</b>	<b>46,2</b>	<b>4,6</b>

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 27.03.26

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>521</b>	<b>21,8</b>	<b>21,1</b>	<b>60,6</b>	<b>6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп " Минестроне"	250	113	3	5,2	13,5	1,4
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
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	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>690</b>	<b>28,2</b>	<b>23,7</b>	<b>91,0</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	45	0,4	0,4	9,8	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>314</b>	<b>4</b>	<b>12,9</b>	<b>46,2</b>	<b>4,6</b>

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 27.03.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
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
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>408</b>	<b>3,7</b>	<b>5,8</b>	<b>85,2</b>	<b>6,0</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Суп Министроне	200	94	2,6	4,2	11,5	1,2
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>436</b>	<b>5,2</b>	<b>17,8</b>	<b>63,9</b>	<b>6,4</b>

<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>145</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>34,7</b>	<b>3,5</b>

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 27.03.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
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
Мандарин	1шт	42	1,0	0,2	9,0	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>283</b>	<b>5,0</b>	<b>6,0</b>	<b>44,3</b>	<b>4,4</b>

<b>Обед старшекласника</b>						
Суп Министроне	250	116	1,1	5,2	14,0	1,4
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>465</b>	<b>3,1</b>	<b>19,0</b>	<b>68,2</b>	<b>6,8</b>

<b>Полдник старшекласника</b>						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>125</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>29,6</b>	<b>3,0</b>

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 27 МАРТА 2022

Согласовано МБОУ  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Суп "Минестроне" с зеленью	26,86	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Шницель " Нежный "	50,94	90	219	15,0	12,2	11,9	1,2
Макаронник с мясом	66,46	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,36	180	130	1,8	6,3	14,5	1,5
<i>Напитки</i>							
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
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<i>Постные блюда</i>							
Суп " Минестроне" с зеленью	26,86	250	113	3,0	5,2	13,5	1,4
Зразы картофельные	16,22	100	208	2,9	13,2	13,8	1,4
Вермишель отварная с маслом растительным	5,88	180	229	6,9	6,7	45,4	4,5
Картофель отварной с маслом растительным	18,70	180	147	3,5	6,5	18,5	1,8
<i>Хлеб</i>							
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  
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.