

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.26

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</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	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	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>490</b>	<b>10,8</b>	<b>19,2</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	35	8	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
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	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>785</b>	<b>33,2</b>	<b>24</b>	<b>101,2</b>	<b>10,1</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 07.04.26

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>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная рисовая с маслом	150/5	163	4	6,1	22,8	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 микроэлементами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>490</b>	<b>10,8</b>	<b>19,2</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	8	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>785</b>	<b>33,2</b>	<b>24</b>	<b>101,2</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 07.04.26

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>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминизированный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>421</b>	<b>12,7</b>	<b>21,9</b>	<b>43</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминизированный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>708</b>	<b>31,6</b>	<b>22,3</b>	<b>87,7</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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 07.04.2026

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>						
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
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>334</b>	<b>1,6</b>	<b>10,7</b>	<b>57,7</b>	<b>5,8</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	200	72	1,4	4,0	7,9	0,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,4
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	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>383</b>	<b>3,7</b>	<b>5,3</b>	<b>80,3</b>	<b>8,0</b>

<b>Полдник</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	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>138</b>	<b>0,7</b>	<b>0,6</b>	<b>32,5</b>	<b>3,3</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 07.04.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0	0,6	0,1
Пюре фруктовое	1шт	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	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>276</b>	<b>1,3</b>	<b>10,2</b>	<b>44,6</b>	<b>4,5</b>

<b>Обед старшекласника</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	75	15	0,9	0,2	2,9	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	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>341</b>	<b>3,3</b>	<b>5,7</b>	<b>67,6</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	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>138</b>	<b>0,7</b>	<b>0,6</b>	<b>32,5</b>	<b>3,3</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 буфетной продукции на 07 АПРЕЛЯ 2026 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	26,69	100	106	2,86	10,13	2,8	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	9,78	250	91	1,7	4,9	9,9	1,0
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная рисовая с маслом	16,76	150/5	163	4,0	6,1	22,8	2,3
Жаркое по-домашнему	70,85	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	10,52	35	8	0,4	0,1	1,3	0,1
<b>Постные блюда</b>							
Котлета картофельная	12,95	100	160	8,9	7,4	14,3	1,4
Рожки отварные с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4	3,5
Рожки отварные с овощами, зелёным горошком	12,96	150	209	5,3	9,3	25,8	2,6
<b>Напитки</b>							
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 кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р  
Мальшева 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.