

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.04.26

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 сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	20	55	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>626</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>799</b>	<b>32,2</b>	<b>28,4</b>	<b>104,5</b>	<b>10,5</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

НА 09.04.26

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 сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	55	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>626</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
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	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>799</b>	<b>32,2</b>	<b>28,4</b>	<b>104,5</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1 шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>	<b>5,7</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 09.04.26

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 сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>757</b>	<b>29,7</b>	<b>29,9</b>	<b>92,1</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	173	13,2	10,1	7,1	0,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95	3,2	0,5	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>731</b>	<b>31,6</b>	<b>30,4</b>	<b>83</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>	<b>5,7</b>

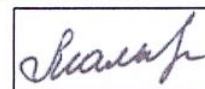
Инженер-технолог

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 09.04.2026

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>						
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Груша	1шт	80	0,7	0,5	17,5	1,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>225</b>	<b>1,7</b>	<b>0,7</b>	<b>52,4</b>	<b>5,2</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	15	0,8	0,1	2,6	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
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>379</b>	<b>3,5</b>	<b>5,8</b>	<b>78,5</b>	<b>7,9</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 09.04.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
Огурцы свежие (доп.гарнир)	80	11	0,6	0,1	2,0	0,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Груша	1шт	80	0,7	0,5	17,5	1,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>167</b>	<b>1,5</b>	<b>0,7</b>	<b>38,3</b>	<b>3,8</b>

<b>Обед старшекласника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,4
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
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>115,96</b>	<b>364</b>	<b>4,3</b>	<b>6,4</b>	<b>72,6</b>	<b>7,3</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 09 АПРЕЛЯ 2026 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие углеводные продукты*	единиц
<b>Холодные блюда</b>								
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1		0,01
<b>Первые блюда</b>								
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	40,99	260	120	7,7	7,0	7,2		0,7
<b>Вторые блюда</b>								
Печень по-строгановски	50,05	100	173	13,2	10,1	7,1		0,7
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1		1,0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	74,12	150/25	422	25,4	19,7	35,8		3,6
<b>Гарниры</b>								
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5		3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1		4,4
<b>Постные Блюда</b>								
Суп картофельный с зеленью	13,52	250	105	2,2	2,8	14		1,4
Котлета капустная	9,1	100	160	3,6	7,7	10,8		1,1
Рожки отварные с маслом растительным	5,88	180	220	6,9	6,7	35,4		3,5
Каша гречневая с сахаром, маслом растительным	5,37	150	276	7,9	7,11	13,7		1,4
<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 ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12		1,2
Кофейный напиток быстрорастворимый	10,63	200	93	2,6	1,8	16,6		1,7
<b>Хлеб</b>								
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	0,5	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.