

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.04.26

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 "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>484</b>	<b>11,2</b>	<b>19,6</b>	<b>65,8</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6	0,3	0	1	0,1
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
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>770</b>	<b>31,1</b>	<b>25,5</b>	<b>103,1</b>	<b>10,3</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 14.04.26

Согласовано  
Директор школы №



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 "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>484</b>	<b>11,2</b>	<b>19,6</b>	<b>65,8</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир0	40	6	0,3	0	1	0,1
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
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>770</b>	<b>31,1</b>	<b>25,5</b>	<b>103,1</b>	<b>10,3</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

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 14.04.2026

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>						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	110	23	1,2	0,2	4,2	0,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>314</b>	<b>4,2</b>	<b>7,6</b>	<b>57,5</b>	<b>5,8</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
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	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>477</b>	<b>3,5</b>	<b>15,7</b>	<b>80,8</b>	<b>8,1</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.

Меню учителя на 14 АПРЕЛЯ 2026 г

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	40,99	260	120	7,7	7,0	7,2	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Оладьи-сэндвичи с варёной сгущёнкой	81,75	180	594	9,9	18,9	94,5	9,5
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша молочная " Дружба " с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	10,05	40	6	0,3	0	1	0,1
<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
Компот из апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17	1,7
<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	0,5	14,3	1,4

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.