

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 17.04.26

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>						
Сыр плавленный 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>529</b>	<b>17,2</b>	<b>23,8</b>	<b>61,7</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ" Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>937</b>	<b>27,3</b>	<b>34,3</b>	<b>129,6</b>	<b>13</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 17.04.26

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>						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,63</b>	<b>529</b>	<b>17,2</b>	<b>23,8</b>	<b>61,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>115,96</b>	<b>937</b>	<b>27,3</b>	<b>34,3</b>	<b>129,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</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 17.04.26

Согласовано  
Директор школы №



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
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>479</b>	<b>19,7</b>	<b>25,5</b>	<b>42,9</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ " Сибирский" с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
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	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>929</b>	<b>28,6</b>	<b>34,6</b>	<b>125,5</b>	<b>12,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 17.04.2026

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 квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7	0,4	0,0	1,3	0,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>244</b>	<b>1,7</b>	<b>3,7</b>	<b>51,0</b>	<b>5,1</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
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	100	101	1,6	5,1	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
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>115,96</b>	<b>511</b>	<b>7,5</b>	<b>15,4</b>	<b>77,3</b>	<b>7,7</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.



Меню буфетной продукции на 17 АПРЕЛЯ 2026 г

Согласовано  
Директор школы №

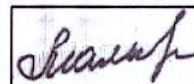
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр плавленый 17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
<b>Первые блюда</b>							
Борщ " Сибирский " с зеленью	13,16	250	92	1,3	4,9	10	1
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	52,67	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Тефтели мясные в соусе томатном	59,64	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Пюре картофельное	25,36	180	130	3,8	6,3	14,5	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 апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17	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  
Мальшова 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.