

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.04.26

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	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>627</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>818</b>	<b>26,5</b>	<b>31,7</b>	<b>104,7</b>	<b>10,4</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 29.04.26

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	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	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>627</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>818</b>	<b>26,5</b>	<b>31,7</b>	<b>104,7</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</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 29.04.26

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>						
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	168/20	469	11,5	26,4	46,3	4,6
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>607</b>	<b>12,2</b>	<b>27</b>	<b>78,8</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>672</b>	<b>25,6</b>	<b>22,8</b>	<b>88,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>

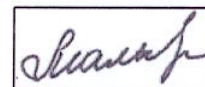
Инженер-технолог

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 29.04.2026

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>						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие	70	10	0,5	0,0	1,8	0,2
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>96,63</b>	<b>406</b>	<b>3,1</b>	<b>14,4</b>	<b>65,6</b>	<b>2,7</b>

<b>Обед 1-4 классы Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
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	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>553</b>	<b>6,3</b>	<b>14,0</b>	<b>100,9</b>	<b>10,1</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 29.04.2026

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшекласника</b>						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие	80	11	0,6	0,1	2,0	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>96,63</b>	<b>345</b>	<b>2,7</b>	<b>14,0</b>	<b>52,1</b>	<b>5,2</b>

<b>Обед старшекласника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>578</b>	<b>7,3</b>	<b>15,4</b>	<b>94,5</b>	<b>9,5</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 29 АПРЕЛЯ 2026 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приведенное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	703	0,1	0,01
Суп куриный с зеленью	20,28	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета рыбная	52,84	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Блины " Домашние " со сгущённым молоком	52,15	168/20	469	11,5	26,4	46,3	4,6
Запеканка из творога со сгущённым молоком	74,12	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,36	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	15,51	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
<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	17,0	1,7
<i>Хлеб</i>							
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	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.