

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

34



НА 08.05.26

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	101,46	570	19,6	24,6	73,6	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	121,76	981	38,2	35,5	125,5	12,6

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 08.05.26

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	101,46	570	19,6	24,6	73,6	7,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	53	148	4,2	1	30,3	3,0
Стоимость рациона	121,76	981	38,2	35,5	125,5	12,6
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	104	10,4

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 08.05.26

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Чай с лимоном	200/15	24	0,34	0,1	5,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Стоимость рациона	101,46	595	13,9	27,2	73,4	7,3
Обед 5-11класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,05
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,4	13,8	1,4
Стоимость рациона	121,76	790	35	30,52	91,7	9,2
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	31,0	3,1
Стоимость рациона	46,94	524	8,0	9	104	10,4

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 08.05.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	80	11	0,6	0,1	2,0	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
Стоимость рациона	101,46	407	3,2	14,5	65,8	6,6

Обед 1-4 классы Указ Президента						
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
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
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	121,76	393	6,0	10,5	68,9	6,9

Полдник						
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,3	1,3
Стоимость рациона	46,94	138	0,7	0,6	32,1	3,2

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 08.05.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Винегрет овощной	130	161	1,4	13,3	9,0	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	75	10	0,6	0,0	1,9	0,2
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
Стоимость рациона	101,46	337	2,2	13,4	52,1	5,2

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшекласника						
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	121,76	502	6,7	11,8	84,1	8,4

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Полдник старшекласника						
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	46,94	138	0,7	0,6	32,5	3,3

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 08 МАЯ 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>							
Суп куриный с зеленью	20,28	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная с сыром	55,28	90	152	11,9	8,1	7,9	0,8
Плов из филе индейки	70,2	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Митболлы в томатном соусе	68,05	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	16,37	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	18,04	60	13	0,7	0,1	8,3	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	6,28	25	4	0,2	0,04	0,7	0,07
<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
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Чай с лимоном	5,36	200/15	24	0,3	0,1	5,5	0,6
<i>Хлеб</i>							
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

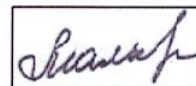
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулято

р
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.