

34

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.26

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 сливочное	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
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	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	101,46	610	16,7	21,2	87,9	8,6
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1,	1,0
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	42	118	3,4	0,8	24	2,4
Стоимость рациона	121,76	789	32,2	28,1	98,9	9,8

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 12.05.26

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 сливочное	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
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 микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	101,46	610	16,7	21,2	87,9	8,6
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1,	1,0
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
Стоимость рациона	121,76	789	32,2	28,1	98,9	9,8

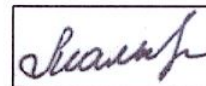
Инженер-технолог

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 12.05.26

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 сливочное	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	101,46	624	17,6	24,4	87,8	8,7
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	250	90	1,7	5	9,5	0,9
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	121,76	676,2	31,7	22,7	86,0	8,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Изделие сдобное "Ярмарочное с варёной сгущёнкой" 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	299	7,6	5,3	55,4	5,5

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 12.05.2026

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						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3	0,2	0,0	0,5	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
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	101,46	337	1,8	10,8	58,2	5,8

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп из овощей, с зеленью	200	72	1,4	4,0	7,6	0,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	85	12	0,6	0,1	2,1	0,2
Помидоры свежие (доп. гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое	1шт	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	121,76	291	3,3	4,4	59,8	6,0

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Полдник						
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
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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 12.05.2026

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	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
Стоимость рациона	101,46	287	2,1	10,7	45,4	4,5

Обед старшекласника						
Суп из овощей, с зеленью	250	90	1,7	5,0	9,5	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	95	13	0,8	0,1	2,3	0,2
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	121,76	386	3,2	5,7	80,5	8,1

Полдник старшекласника						
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
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 12 МАЯ 2026 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с зеленью	14,56	250	90	1,7	5,0	9,5	0,9
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка " с вареньем	77,43	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	11,80	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (до.гарнир)	6,02	20	4	0,2	0	0,8	0,08
<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
<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	0,5	14,3	1,4

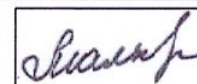
Инженер-технолог

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.