

34

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленный 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>833</b>	<b>26,9</b>	<b>33,3</b>	<b>107</b>	<b>10,7</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	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 ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>934</b>	<b>27,8</b>	<b>34,4</b>	<b>128,1</b>	<b>12,8</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 15.05.26

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 с маслом	90/5	255	8,1	17,5	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>833</b>	<b>26,9</b>	<b>33,3</b>	<b>107</b>	<b>10,7</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	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 ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
<b>Я б л о к о</b>	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>934</b>	<b>27,8</b>	<b>35,3</b>	<b>128,1</b>	<b>12,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8,0</b>	<b>9</b>	<b>103,9</b>	<b>10,4</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 15.05.26

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	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>776</b>	<b>29,4</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	100	264	13,8	16,6	15	1,5
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>914</b>	<b>28,7</b>	<b>35,6</b>	<b>121,6</b>	<b>12,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8,0</b>	<b>9</b>	<b>103,9</b>	<b>10,4</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 15.05.2026

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	70	71	1,1	3,6	8,5	0,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	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
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>101,46</b>	<b>307</b>	<b>2,3</b>	<b>4,2</b>	<b>64,9</b>	<b>6,5</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	100	101	1,6	5,1	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	14	0,4	0	1,2	0,1
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>121,76</b>	<b>573</b>	<b>7,6</b>	<b>15,8</b>	<b>89,8</b>	<b>9,0</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>46,94</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 15.05.2026

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	81	1,3	4,1	9,7	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	90	13	0,9	0,1	2,2	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>101,46</b>	<b>267</b>	<b>2,9</b>	<b>4,8</b>	<b>53,0</b>	<b>5,3</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Пюре картофельное	180	151	3,0	5,6	13,8	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	100	101	1,6	5,1	12,1	1,2
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	41	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>551</b>	<b>7,5</b>	<b>16,2</b>	<b>83,4</b>	<b>8,3</b>

<b>Полдник старшеклассника</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>46,94</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 15 МАЯ 202г

Согласовано МБОУ  
Директор школы №4



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр плавленый 1/17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Сибирский " с зеленью	13,16	250	92	1,3	4,9	10,0	1
<i>Вторые блюда</i>							
Бифштекс домашний	52,67	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	1,1	1,0
Тефтели мясные в соусе	59,64	100/50	264	13,8	16,6	15,0	1,5
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Рожки отварные	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
<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 ягод	15,18	200	49	0,2	1,0	12,0	1,2
Какао с молоком	13,73	200	124	3,6	3,0	20,8	2,1
<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	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р  
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.