

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.26

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	0,1	10,9	0,2	0,02
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 микронутриентами	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	663	27,9	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
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	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	121,76	760	20,8	23,6	116,9	11,7

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 18.05.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	1 шт	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	21	59	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	101,46	663	27,9	31,6	66,7	6,7
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	121,76	760	20,8	23,6	116,9	11,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1 шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Стоимость рациона	46,94	353	4,8	11,6	57,8	5,7

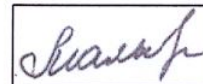
Инженер-технолог

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 18.05.2026

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						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	85	12	0,6	0,1	2,1	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	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	101,46	347	2,4	6,7	69,2	6,2

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
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	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	121,76	426	3,7	6,2	89,2	8,9

Полдник						
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Стоимость рациона	46,94	158	0,7	0,6	37,6	3,8

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 18.05.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Салат из свеклы с яблоками	100	87	1,1	6,0	7,1	0,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Яблоко	2шт	124	1,0	1,0	27,4	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	101,46	330	2,8	7,1	63,4	5,6

Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	14	0,8	0,1	2,4	0,2
Пюре фруктовое	1шт	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
Стоимость рациона	121,76	350	3,5	5,8	71,3	7,1

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 18 МАЯ 26 г

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	15,65	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Суп сырный с гренками, зеленью	23,29	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Вторые блюда							
Плов из говядины	88,99	200	289	12,0	11,7	33,8	3,4
Биточки с сыром	80,31	100	213	19,0	11,0	9,4	0,9
Запеканка из творога со сгущённым молоком	74,12	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	12,2	55	43	0,7	2,6	4,3	0,4
Напитки							
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	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Хлеб							
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

в
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.