

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.26

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</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>537</b>	<b>12,5</b>	<b>21,5</b>	<b>73,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>686</b>	<b>19,9</b>	<b>25,3</b>	<b>88,3</b>	<b>8,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

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 19.05.26

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>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>537</b>	<b>12,5</b>	<b>21,5</b>	<b>73,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,3	0,3	9,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>686</b>	<b>19,9</b>	<b>25,3</b>	<b>88,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 1-4 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	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 19.05.26

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>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>787</b>	<b>30,4</b>	<b>30</b>	<b>98,3</b>	<b>9,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,1
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85	2,9	0,5	17,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>597</b>	<b>22,5</b>	<b>19,9</b>	<b>78,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1 шт	400	8	9	73	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</b>	<b>9</b>	<b>103,9</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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 19.05.2026

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>						
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
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>334</b>	<b>1,6</b>	<b>10,7</b>	<b>57,7</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
Рагу овощное	150	115	2,1	7,3	10,3	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>530</b>	<b>5,7</b>	<b>16,0</b>	<b>91,1</b>	<b>9,1</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>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 19.05.2026

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак старшеклассника</b>						
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
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>287</b>	<b>2,1</b>	<b>10,7</b>	<b>45,4</b>	<b>4,1</b>

<b>Обед старшеклассника</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Рагу овощное	180	138	2,5	8,8	12,4	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	80	81	1,3	4,1	9,7	1,0
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>530</b>	<b>6,0</b>	<b>18,2</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</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 19 МАЯ 2026 г

Согласовано  
Директор школы № 34



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	19,8	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп куриный с зеленью	20,28	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	78,04	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Котлета рубленая из куриного филе	48,41	100	229	20,2	9,0	16,8	1,6
Каша молочная "Дружба " с маслом	21,36	200/5	228	6,2	8,5	31,6	3,2
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	16,37	180	220	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	11,8	180	2123	6,5	5,7	33,5	3,4
<b>Напитки</b>							
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
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Компот из яблок	7,50	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
<b>Хлеб</b>							
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  
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.