

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.05.26

Согласовано «Школа № 34»
Директор школы №



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
Котлета куриная с маслом	90/5	194	18,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Фруктовое пюре 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,5	2,5
Стоимость рациона	101,46	737	30,9	27,1	85,5	8,5
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом, маслом	150/5	238	15,9	14,2	29,5	2,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	128	3,4	0,8	26,3	2,6
Стоимость рациона	121,76	672	29,4	21,8	100,4	10

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 22.05.26

Согласовано
Директор школы №



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	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	33	92	2,6	0,7	18,8	1,9
Стоимость рациона	101,46	855	31,3	40,8	90,6	6,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,9
Стоимость рациона	121,76	685	31,7	24,1	78,8	7,8
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1шт	51	0,5	0,5	11,3	1,1
Стоимость рациона	46,94	429	8,7	7,6	80,3	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

(с заболеванием "фенилкетонурия")

на 22.05.2026

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						
Пюре картофельное	150	98	2,5	4,7	11,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10	0,5	0,0	1,8	0,2
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
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	336	3,7	5,3	68,2	5,5

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Овощи свежие с маслом	100	106	0,9	10,1	2,8	0,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Пюре фруктовое	125	55	0,0	0,0	13,8	1,4
Стоимость рациона	121,76	511	4,7	15,7	80,6	8,1

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 22.05.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
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
Стоимость рациона	101,46	287	2,1	10,7	45,4	4,5

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Обед старшеклассника						
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	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Стоимость рациона	121,76	495	6,2	11,3	84,2	8,4

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Полдник старшеклассника						
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 22 МАЯ 2026 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
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	40,99	260	99	6,4	5,9	5,8	0,5
Вторые блюда							
Биточки " Школьные "	57,97	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Котлета куриная	47,79	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Макаронник с мясом	66,46	200	399	21,0	17,6	39,3	3,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,2	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,02	30	6	0,3	0,1	1,1	0,1
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
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0	13,2	1,3
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
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.