

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из филе индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	101,46	533	11,9	23,8	68,3	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона	121,76	742	27,1	23,4	105,5	10,5

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 26.05.26

Согласовано
Директор школы № 34



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из филе индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона		101,46	533	11,9	23,8	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона		121,76	742	27,1	23,4	10,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком, глазированная 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
Стоимость рациона		46,94	524	8,0	9	10,4

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 26.05.2026

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						
Рагу овощное	130	100	1,8	6,3	8,9	0,9
Огурцы свежие (доп. гарнир)	65	9	0,5	0,0	1,6	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	337	3,0	6,9	65,4	3,3

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	80	11	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Пюре фруктовое	2шт	110	0,0	0,0	27,6	2,8
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	121,76	392	3,0	5,6	80,5	8,1

Полдник						
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	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 учителя на 26 МАЯ 2026 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр плавленый 17,5	21,95	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,01
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Первые блюда							
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	14,55	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Вторые блюда							
Биточки домашние	55,68	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Плов из филе индейки	70,2	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Гарниры							
Вермишель отварная	11,8	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	7,54	30	4	0,2	0	0,8	0,08
Помидоры свежие (доп.гарнир)	18,04	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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
Чай с лимоном	3,14	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Сок фруктовый	11,92	200	41	0,2	0,1	10,1	1
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
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.