

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.26

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,0
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	14,1	1,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,5
Стоимость рациона	101,46	730	33,4	29,4	52,7	5,2
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
В а ф л и 1/20	2шт	220	1,6	14,0	21,6	2,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Стоимость рациона	121,76	627	16,4	29,5	70,5	7,1
Полдник 5-11 класс (платный)						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Стоимость рациона	46,94	352	6,3	15,8	47,7	4,8

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

НА 02.09.26

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,0
Блины фаршированные с яблоком, маслом	140/5	386	4,2	12,2	66,5	6,7
Г р у ш а	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	101,46	683	7,6	24,4	109,8	11,0
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	173	7,8	9,1	14,9	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
В а ф л и 1/20	2шт	220	1,6	14,0	21,6	2,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	121,76	781	17,2	29,7	100,7	10,1

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 02.09.26

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)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Блины фаршированные с яблоком, маслом	140/5	386	4,2	12,2	66,5	6,7
Г р у ш а	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	101,46	683	7,6	24,4	109,8	11,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Жаркое по-домашнему	150	173	7,8	9,1	14,9	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп .гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
В а ф л и 1/20	2шт	220	1,6	14,0	21,6	2,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	121,76	781	17,2	29,7	100,7	10,1
Полдник 1-4 класс (платный)						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Стоимость рациона	46,94	352	6,3	15,8	47,7	4,8

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 02.09.2026

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 с маслом раст	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Помидоры свежие (доп гарнир)	70	15	0,8	0,1	2,7	0,3
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Груша	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	101,46	369	5,4	6,5	72,2	7,1

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	200	89	1,8	4,1	11,3	1,1
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,4
Капуста квашенная с маслом раст сахаром	80	81	1,2	4,1	9,7	0,9
Груша	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Коктейль овсяный 0,2	1 шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	121,76	539	9,3	17,7	87,0	8,5

Полдник						
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	46,94	230	3,6	6,9	39,9	4,0

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 02.09.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл						
Пюре картофельное с маслом раст	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Помидоры свежие (доп гарнир)	70	15	0,8	0,1	2,7	0,3
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Груша	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	101,46	369	5,4	6,5	72,2	7,1

Обед 1-4 классы						
Суп картофельный с зеленью	200	89	1,8	4,1	11,3	1,1
Рагу овощное	130	87	2,2	2,3	14,2	1,4
Капуста квашенная с маслом раст сахаром	80	81	1,2	4,1	9,7	0,9
Груша	1шт	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Коктейль овсяный 0,2	1 шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Стоимость рациона	121,76	539	9,3	17,7	87,0	8,5

Полдник						
Коктейль овсяный 0,2	1шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	46,94	230	3,6	6,9	39,9	4,0

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 02 Сентября 2026 г

Согласовано
Директор школы № 34

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	11,26	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Первые блюда							
Суп куриный с зеленью	25,70	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Вторые блюда							
Блины фаршированные яблоком, с маслом	45,82	140/5	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Колета рубленая из куриного филе	62,29	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Жаркое по-домашнему	76,93	200	226	10,1	12,0	19,3	1,9
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	12,96	180	296	10,2	8,8	14,3	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.га	13,63	60	59	0,9	3,0	6,8	0,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,96	50	12	0,6	0,1	1,8	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	0,96	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	0,40	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Компот из кураги	10,10	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	3,03	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	5,02	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

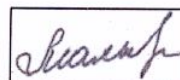
Инженер-технолог

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.