

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.26

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	101,46	571	22,3	13,2	89	8,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе,гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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	39	109	3,1	0,8	22,3	2,2
Стоимость рациона	121,76	709	30,3	19,3	96,1	9,6

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 04.09.26

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 (льготный/ платный)						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	101,46	571	22,3	13,2	89	8,9
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе,гренками, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
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	39	109	3,1	0,8	22,3	2,2
Стоимость рациона	121,76	709	30,3	19,3	96,1	9,6
Полдник 1-4 класс (платный)						
Булочка " Вкусняшка " 1/70	1шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Стоимость рациона	46,94	331	5,1	7,1	61,8	6,2

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 04.09.26

Согласовано
Директор школы №

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	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Индейка с булгуром	200	352	13,2	16,8	37	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
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		522	16,2	24,8	58,7	5,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	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
Стоимость рациона 121,76		571	27,5	19,2	65,1	6,5
Полдник 5-11 класс (платный)						
Булочка " Вкусняшка " 1/70	1 шт	262	4,9	7	44,8	4,5
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Стоимость рациона 46,94		331	5,1	7,1	61,8	6,2

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 04.09.2026

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						
Капуста тушеная	150	105	2,8	7,3	7,0	0,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,0
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Груша	1шт	100	0,9	0,7	22,7	2,2
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона	101,46	338	4,8	8,5	56,3	4,5

Обед 1-4 классы Указ Президента						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное с маслом растительным	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,1
Коктейль овсяный 0,2	1 шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Груша	1 шт	100	0,9	0,7	22,7	2,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Стоимость рациона	121,76	534	10,1	17,9	80,6	7,8

Полдник Указ Президента						
Коктейль овсяный 0,2	1 шт	140	3,0	6,4	19,0	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,0
Стоимость рациона	46,94	210	3,6	6,9	30,3	2,9

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 04.09.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшекласника						
Капуста тушеная	180	126	3,4	8,8	8,4	0,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,0	1,5	0,0
Груша	1 шт	101	0,9	0,7	22,7	2,2
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	101,46	311	5,0	9,6	51,4	4,8

Обед старшекласника						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,4
Пюре картофельное с маслом растительным	180	151,0	3,0	5,6	13,8	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	100	15	1,0	0,1	1,2	0,1
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Сок фруктовый 0,2	1 шт	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	440	6,2	10,9	70,2	6,8

Полдник старшекласника						
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0,0	0,0	13,8	1,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	0,5	0,0
Яблоко	2 шт	89	0,7	0,7	19,1	1,9
Стоимость рациона	46,94	165	0,9	0,8	33,4	3,2

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 04 Сентября 2026 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	7,51	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	33,50	25/15/25 0	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Вторые блюда							
Котлета куриная	61,14	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Ёжики "Аппетитные"	51,05	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Индейка с булгуром	77,38	200	352	13,2	16,8	37,0	3,7
Гарниры							
Вермишель отварная	9,76	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Пюре картофельное	24,21	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	10,75	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	9,12	60	8	0,5	0,0	1,5	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,59	200	112	0,0	0,0	2,8	0,3
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.