

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 26.09.24

Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон, обогащённый йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>644,0</b>	<b>21,9</b>	<b>25,4</b>	<b>82,1</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон, обогащённый йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>689,0</b>	<b>26,0</b>	<b>22,4</b>	<b>89,4</b>	<b>7,5</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 26.09.24

Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	1,7
Батон, обогащённый йодоказеином	27	65,0	1,9	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>644,0</b>	<b>21,9</b>	<b>25,4</b>	<b>82,1</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,2	0,4	12,9	1,1
Батон, обогащённый йодоказеином	34	82,0	2,4	0,8	17,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>689,0</b>	<b>26,0</b>	<b>22,4</b>	<b>89,4</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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 26.09.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон, обогащённый йодоказеином	22	53,0	1,5	0,5	11,0	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>487,0</b>	<b>12,5</b>	<b>17,7</b>	<b>57,9</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	270	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Запеканка картофельная с мясом	200	252,0	14,6	12,2	21,0	1,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	31	74,4	2,1	0,8	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>600,4</b>	<b>24,2</b>	<b>18,7</b>	<b>77,3</b>	<b>6,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,7</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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533272

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 15.02.2024 по 14.02.2025