

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.01.25

Согласовано

Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,0	1,9	0,5	13,7	1,3
Стоимость рациона	91,33	578,0	15,8	23,7	74,3	7,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,4	0,9	1,5	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,2	39,1	19,9	102,1	10,2

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 28.01.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки,	Жиры,	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,0	1,9	0,5	13,7	1,3
Стоимость рациона	91,33	578,0	15,8	23,7	74,3	7,4
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	20	16,0	0,4	0,9	1,5	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
Стоимость рациона	109,60	742,2	39,1	19,9	102,1	10,2
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Сочник с начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,5
Стоимость рациона	42,25	349,0	3,5	10,9	58,3	5,8

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 28.01.25

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	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,5
Стоимость рациона	91,33	635,0	16,7	23,3	89,1	8,9
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	109,60	749,0	39,5	19,7	103,9	10,3
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сдоба обыкновенная	85	271,0	6,9	4,4	50,9	5,1
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
Стоимость рациона	42,25	371,0	8,9	5,4	72,9	7,3

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