6

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

МБОУ "Школа № 6"

HA 04.09.25

Согласовано С. Приросси Директор школьу№ 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс						e repulsion 2
Борщ со свежей капустой и картофелем,сметаной,зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сочник створогом 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона 115,96		930	29,3	32,2	130,0	13

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

^{* -} 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

HA 04.09.25

Согласовано Дерего Директор школь № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жирыстве	Углеводы	Примерное количество хлебных единии*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						1844
Борщ со свежей капустой и картофелем,сметаной,зеленью	205	84	1,7	4,7	8,7	0,9
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Сочник створогом 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона 115,96		930	29,3	32,2	130,0	13
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)					1° 1	
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3
Стоимость рациона 44,70		427	13,4	11,1	68,1	6,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

^{* -} 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

HA 04.09.25

Согласовано

Директор школы №

	The most of							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных елинии*		
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)								
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1		
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4		
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5	0,3	0,1	1	0,1		
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8		
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4		
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6		
Стоимость рациона 96,63		778	28,1	23,6	113	11,3		
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)								
Борщ со свежей капустой и картофелем,сметаной,зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2		
Печень по-строгановски	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7		
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4		
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5		
Сочник створогом 1/70	1шт	289	3,5	10,9	43,3	4,3		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,6		
Стоимость рациона 115,96		941	29,8	33,7	128,6	12,8		
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)					rs .			
Сдоба обыкновенная	100	266	7,7	6	45,4	4,5		
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	207	161	5,7	5,1	22,7	2,3		
Стоимость рациона 44,70		427	13,4	11,1	68,1	6,8		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

March

^{* -} 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.