ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 18.09.25

Согласовано СМ Миренов Директор иколи № 6

			/ \ I	CONTROL OF THE PARTY OF THE PAR		
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона 96,63		614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками,зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Яблоко	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	56	157	4,5	1,1	32	3,2
Стоимость рациона 115,96		849	33,2	20,8	130,0	13

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

HA 18.09.25

Согласовано

Директор школы У

	Auber in March 112/6						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Примерное количество хлебных	
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)							
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2	
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2	
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8	
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2	
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1	
Стоимость рациона 96,63		614	21,4	25,9	73,2	7,3	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)							
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6	
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3	
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8	
Яблоко	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	56	157	4,5	1,1	32	3,2	
Стоимость рациона 115,96		849	33,2	20,8	130,0	13	
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)							
Пирожок печёный сдобный с мясом,рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7	
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5	
Стоимость рациона 44,70		298	12,3	13,4	32,1	3,2	

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 18.09.25

Согласовано

Директор школы №/

	директор школы/лу/б/						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеведы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)							
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5	
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4	
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1	
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	1,1	28	2,8	
Стоимость рациона 96,63		821	31,5	29,5	108	10,8	
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)							
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7	5,5	21	2,1	
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3	
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	35	95	2,7	0,7	19,4	1,9	
Стоимость рациона 115,96		798	32,2	21,8	115,9	11,6	
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)							
Пирожок печёный сдобный с мясом,рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7	
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5	
Стоимость рациона 44,70		298	12,3	13,4	32,1	3,2	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suarch

^{* -} 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 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен С 10.02.2025 по 10.02.2026