

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.25

Согласовано

Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,2	0,3
Я б л о к о	1 шт	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	49	143	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	470	21,7	19,1	52,1	5,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	705	21,5	20,6	108,1	10,8

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 29.09.25

Согласовано
Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,2	0,3
Я б л о к о	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	49	143	4,0	1,0	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63	470	21,7	19,1	52,1	5,2
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	50	143	4	1	28,6	2,8
Стоимость рациона	115,96	705	21,5	20,6	108,1	10,8
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243	12,0	9,3	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/9	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	335	12,7	9,8	43,9	4,4

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 29.09.25

Согласовано
Директор школы № 6

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	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Я б л о к о	1 шт	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	36	101	2,9	0,7	21,0	2,1
Стоимость рациона	96,63	536	22,2	31,3	41,6	4,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20	2
Стоимость рациона	115,96	666	22,4	18,3	102,8	10,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный слобный с творогом	100	243	12,0	9,3	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/9	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	44,70	315	12,7	9,8	43,9	4,4

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.