6

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 29.09.25

Согласовано / Об Міфиссов Директор школы № 6

				AUA	7	
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, к	Примерное количество хлебных елинии*
Завтрак 1-4 класс						
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
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	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	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

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swarp

<sup>\* -</sup> 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 29.09.25

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угжевалы, к	Примерное количество хлебных
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
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	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 )		10 000 000				
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
Яблоко	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.

March

<sup>\* -</sup> 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 29.09.25

Согласовано УК о Мистесо ( Директор шкопы № 6

		ZAPEKTOP THROUBLING O							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жирыс	Углеводы	Примерное количество хлебных			
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	0,02			
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	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)	, 12.0 Mar. 3								
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			
Яблоко	1шт	49	0,4	0,1	10,8				
Стоимость рациона 44,70		315	12,7	9,8	43,9	1,1 4,4			

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

heart

<sup>\* -</sup> 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