

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.25

Согласовано

Директор школы №



6

Сергей Михайлов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3,0	0,8	21,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>640</b>	<b>18,5</b>	<b>24,7</b>	<b>86,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	45	46	0,7	5,3	5,5	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
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	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>872</b>	<b>28,1</b>	<b>35,9</b>	<b>109,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

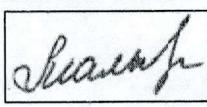
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.25



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3,0	0,8	21,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>640</b>	<b>18,5</b>	<b>24,7</b>	<b>86,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп. гарнир)	45	46	0,7	5,3	5,5	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
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	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>872</b>	<b>28,1</b>	<b>35,9</b>	<b>109,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Хачапури	100	298	12,8	15	27,8	2,8
Напиток из шиповника	213	110	0,7	0,3	26,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>408</b>	<b>13,5</b>	<b>15,3</b>	<b>53,9</b>
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 08.10.25

Согласовано\*  
Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>708</b>	<b>15,2</b>	<b>34,9</b>	<b>83,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	35	35	0,6	1,8	4	0,4
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>674</b>	<b>24,7</b>	<b>26</b>	<b>78,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Хачапури	100	298	12,8	15	27,8	2,8
Напиток из шиповника	213	110	0,7	0,3	26,1	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>408</b>	<b>13,5</b>	<b>15,3</b>	<b>53,9</b>
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 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен С 10.02.2025 по 10.02.2026