6

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.25

Согласовано
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творожок детский фруктовый "Обнимама" 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	33	94	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона 96,63		***578***	***23***	***20,2***	***75,6***	***7,5***
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами, зеленью	215	119	4,2	5,2	13,8	1,4
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114	3,6	1,7	21	2,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона 115,96		***910***	***30,9***	***31,1***	***126,8***	***12,7***

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 09.10.25

Согласовано
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творожок детский фруктовый "Обнимама" 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	33	94	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона 96,63		***578***	***23***	***20,2***	***75,6***	***7,5***
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами, зеленью	215	119	4,2	5,2	13,8	1,4
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	114	3,6	1,7	21	2,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона 115,96		***910***	***30,9***	***31,1***	***126,8***	***12,7***
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	0,5
Стоимость рациона 44,70		***298***	***12,3***	***13,4***	***32,1***	***3,2***

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 09.10.25

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	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	23	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		***528***	***18,3***	***23,1***	***61,7***	***6,1***
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами, зеленью	265	139	4,6	5,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	15	42	1,2	0,3	8,6	0,8
Стоимость рациона 115,96		***767***	***26***	***30,5***	***97,3***	***9,7***
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.

* - 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.