ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 10.10.25

Cornacobano Col Mue pous

	директор школыум 6						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01	
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6	
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8	
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12	0,9	0,1	2	0,2	
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5	
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6	
Стоимость рациона 96,63		626	17,5	26,7	78,4	7,8	
Обед 1-4 класс							
Борщ "Сибирский " со сметаной,зеленью	205	89	1,8	5,6	8	0,8	
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2	
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2	
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6	
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3	
Стоимость рациона 115,96		777	34,9	31,3	89,2	8,9	

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 10.10.25

Согласовано (МУ) Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных елинии*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	30	12	0,9	0,1	2	0,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона 96,63		626	17,5	26,7	78,4	7,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " со сметаной, зеленью	205	89	1,8	5,6	8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
Стоимость рациона 115,96		777	34,9	31,3	89,2	8,9
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2,0	0,4	19	1,9
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	7,6	46,9	4,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suasenf

^{* -} 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 10.10.25

Согласовано Мустирасов Директор школку № 6

	Anpektop mixorisi 312							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных		
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)								
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1		
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4		
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5		
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,1	1,0	29,7	2,9		
Стоимость рациона 96,63		628	25,1	18,5	89,3	8,9		
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)								
Борщ "Сибирский " со сметаной,зеленью	255	100	2,2	5,6	10,2	1,0		
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2		
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4		
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7		
Хлеб полезный с микронутриентами	32	68	2,3	0,5	13,8	1,4		
Стоимость рациона 115,96		663	32,5	29,2	67,9	6,7		
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)								
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8		
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2	0,4	19,0	1,9		
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	7,6	46,9	4,7		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Hear

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swamp

^{* -} 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