# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 15.10.25

Согласовано И Миросо Т Директор, школы № 6

		Aubertob mkosmiste				
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных елинии*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	4,6	13,2	1,3
Стоимость рациона 115,96		638	25,2	22,9	83,9	8,3

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swans

<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 15.10.25

Согласовано Мер Миронов Директор школы №

				12/20		NY G
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		643	28,4	28,4	68,4	6,8
Обед 1-4 класс (льготный/ платный )						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Жаркое по-домашнему	150	182	9,3	9,7	14	1,4
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59	0,9	3	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	4,6	13,2	1,3
Стоимость рациона 115,96		638	25,2	22,9	83,9	8,3
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	18,7	1,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		397	5,4	5,7	80,8	8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

<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 15.10.25

Согласовано Сумевосей Директор школы Уг 6

			A	200	1 6	2019
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры Е	Углеволы, г	Примерное количество хлебных епинии*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Котлета куриная	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона 96,63		613	28,3	22,2	74,9	7,5
Обед 5-11 класс (льготный/ платный )						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	19	40	1,7	0,2	8,2	0,8
Стоимость рациона 115,96		400	23,8	13,8	45,6	4,6
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Пирожок печёный сдобный с джемом	100	272	4,8	5,2	51,3	5,1
Компот из апельсинов	220	76	0,2	0,1	18,7	1,8
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 44,70		397	5,4	5,7	80,8	8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swamp

<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