ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 17.10.25

Согласовано Са Мирошов Директор инколы № 6

	директор школы ж						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных епини!*	
Завтрак 1-4 класс							
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2	
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5	
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9	0,4	0,1	1,5	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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3	
Стоимость рациона 96,63		544	23	20,1	66	6,6	
Обед 1-4 класс							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5	
Запеканка картофельная с мясом	150	189	11	9,2	15,8	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8	
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4	
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	38	106	3	0,8	21,7	2,2	
Стоимость рациона 115,96		645	24,1	21,9	88	8,8	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Mar

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 17.10.25

Согласовано Со Миркенов Директор школы № 6

			, 1	•		
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры,	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9	0,4	0,1	1,5	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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона 96,63		544	23	20,1	66	6,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	205	91	5,5	5,1	5,6	0,5
Запеканка картофельная с мясом	150	189	11	9,2	15,8	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Печенье 1/20	1 шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
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	38	106	3	0,8	21,7	2,2
Стоимость рациона 115,96		645	24,1	21,9	88	8,8
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	6,4	19	1,9
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	13,6	46,9	4,7

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

HA 17.10.25

Согласовано Жовиро

Директор школы №

	директор школы же							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры,	Углеводы	Примерное количество хлебных елинии*		
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)								
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2		
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9		
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		
Батон витаминный с микронутриентами	49	137	3,9	0,9	28	2,8		
Стоимость рациона 96,63		694	27,3	30	78,2	7,8		
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)								
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112	6,8	6,2	7	0,7		
Запеканка картофельная с мясом	200	252	14,6	12,2	21	2,1		
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,7	0,4	12,5	1,2		
Стоимость рациона 115,96		500	25,1	19,2	56,3	5,6		
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)				4				
Пирожок печёный сдобный с картофелем,луком	100	199	5,6	7,2	27,9	2,8		
Напиток овсяный 0,2	1шт	140	2	6,4	19	1,9		
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	13,6	46,9	4,7		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Musik

^{* -} 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