ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 24.10.25

Согласовано Сервие Оправодирентор школы № 6

	директор школы жу							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, Е	Углеводы, к	Примерное количество хлебных елинии*		
Завтрак 1-4 класс								
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2		
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4		
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8		
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8		
Стоимость рациона 96,63		597	21,7	19,5	82,9	8,3		
Обед 1-4 класс								
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4		
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9		
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	60	25	1,9	0,1	3,9	0,3		
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2		
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9		
Стоимость рациона 115,96		750	26,3	23,2	108,6	10,8		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swarp

^{* -} 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 24.10.25

Согласовано В Авероно Директор школы № 6

	директор школы 3/2						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных елинии*	
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)							
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2	
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8	
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8	
Стоимость рациона 96,63		597	21,7	19,5	82,9	8,3	
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)							
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4	
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9	
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	60	25	1,9	0,1	3,9	0,3	
Вафли 1/18	1шт	92	0,8	4,5	11,9	1,2	
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9	
Стоимость рациона 115,96		750	26,3	23,2	108,6	10,8	
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	19,0	1,9	
Стоимость рациона 44,70		339	7,6	13,6	46,9	4,7	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suarch

^{* -} 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 24.10.25

Согласовано В Мероио Директор школы № 6

	Anpektop magnitud							
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		
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4		
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8		
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,7		
Стоимость рациона 96,63		524	20	18,2	69,7	6,9		
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)				11 1				
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7		
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9		
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1		
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7		
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,7		
Стоимость рациона 115,96		777	27,8	24,1	112,2	11,2		
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	6,4	19,0	1,9		
Стоимость рациона 44,70	2 0 5	339	7,6	13,6	46,9	4,7		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Carr

Калькулятор

Малышева Г.А.

Shawf

^{* -} 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