

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.11.25

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						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	25	88	5,7	7,3	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,8	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	96,63	530	22,7	29,8	42,9	4,3
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с рисом	200	108	3,7	3,7	15	1,5
Макаронник с мясом тушёным, маслом	200/5	448	20,2	24,2	37	3,7
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,4	2,3
Стоимость рациона	115,96	934	31,8	35,2	115,1	11,5

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 05.11.25

Согласовано *С.В. Мифринов*
Директор школы № 6

Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,5	2,5
Стоимость рациона	96,63	544	26,9	33,2	34,2	3,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп молочный с рисом	250	135	4,6	4,6	18,8	1,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,4	2,7
Стоимость рациона	115,96	818	31,5	25,9	107,2	10,7
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Стоимость рациона	44,70	297	3,6	12,5	43,4	4,3

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 05.11.25

Согласовано
Директор школы № 8

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	25	88	5,7	7,3	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,8	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	96,63	530	22,7	29,8	42,9	4,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп молочный с рисом	200	108	3,7	3,7	15	1,5
Макаронник с мясом тушёным,маслом	200/5	448	20,2	24,2	37	3,7
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,4	2,3
Стоимость рациона	115,96	934	31,8	35,2	115,1	11,5
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Стоимость рациона	44,70	297	3,6	12,5	43,4	4,3

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.