ШКОЛЬНОЕ МЕНЕ

HA 12.11.25

Согласовано Св Мифона Директор школы № 6

			7	/			
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных елинии*	
Завтрак 1-4 класс							
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2	
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4	
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9	
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5	
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2	
Стоимость рациона 96,63		581	18,2	24,5	72,1	7,2	
Обед 1-4 класс							
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7	
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8	
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 кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3	
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3	
Стоимость рациона 115,96		860	27,8	33	106,2	10,6	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Musent

^{* -} 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

для документов

HA 12.11.25

Согласовано * Повер Директор чиколы №

	директор отколю ле							
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных		
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)								
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,2		
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4		
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9		
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5		
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2		
Стоимость рациона 96,63		581	18,2	24,5	72,1	7,2		
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)								
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	131	2,2	5,8	17,4	1,7		
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8		
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 кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3		
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3		
Стоимость рациона 115,96	i.	860	27,8	33	106,2	10,6		
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)								
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8,0	7	64,0	6,4		
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2		
Стоимость рациона 44,70		406	8,2	7,1	76	7,6		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Suarent

^{* -} 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 12.11.25

документов

Согласовано / Субе Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Примерное количество хлебных	
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)							
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02	
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5	
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6	
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,2	1,7	
Стоимость рациона 96,63		708	15,2	34,9	83,5	8,3	
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)							
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7	
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8	
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5	
Қомпот 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	44	123	3,5	0,9	25,1	2,5	
Стоимость рациона 115,96		762	27,6	25,1	99,3	9,9	
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)							
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64,0	6,4	
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2	
Стоимость рациона 44,70		406	8,2	7,1	76	7,6	

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен С 10.02.2025 по 10.02.2026