ШКОЛЬНОЕ МЕНЬО

HA 20.11.25

Согласовано вы Миросов Директор иколы № 6

			Ampen	Toposition		
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона 96,63		614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп Минестроне	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
Стоимость рациона 115,96		786	28	18,9	125,4	12,5

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swans

^{* -} 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 20.11.25

Согласовано *В* Миро Директор школы № 6

	директор шжолы 312 0							
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	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2		
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2		
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75	2,8	3,2	8	0,8		
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2		
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1		
Стоимость рациона 96,63		614	21,4	25,9	73,2	7,3		
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)								
Суп Минестроне	200	90	2,4	4,2	10,8	1,1		
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3		
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8		
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8		
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,3		
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1		
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1		
Стоимость рациона 115,96		786	28	18,9	125,4	12,5		
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)								
Сдоба " Майская" 1/100	1шт	340	7,0	5,5	67	6,7		
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4		
Стоимость рациона 44,70		398	7,2	5,7	80,9	8,1		

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

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 20.11.25

Согласовано В Листонов Пиректор школы № В

	директор школых г						
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)							
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5	
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4	
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1	
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,4	2,7	
Стоимость рациона 96,63		818	31,4	29,4	107,3	10,7	
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)							
Суп Минестроне	250	113	3	5,2	13,5	1,4	
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3	
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3	
Стоимость рациона 115,96		745	28,2	20	112,6	11,3	
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)							
Сдоба "Майская" 1/100	100	340	7,0	5,5	67,0	6,7	
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4	
Стоимость рациона 44,70		398	7,2	5,7	80,9	8,1	

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Thear

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