

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 01.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>486</b>	<b>22,3</b>	<b>28,4</b>	<b>34,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,5
Икра кабачковая (доп. гарнir)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,5	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>727</b>	<b>21,4</b>	<b>23</b>	<b>109,4</b>

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 01.12.25

Согласовано *С. Миронов*  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>486</b>	<b>22,3</b>	<b>28,4</b>	<b>34,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,5
Икра кабачковая (доп. гарнir)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,5	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>727</b>	<b>21,4</b>	<b>23</b>	<b>109,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>

## Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

100

## Калькулятор

Малышева Г.А.

Seán Ó

\* - 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 01.12.25

Согласовано  
Директор школы № 6



<i>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</i>						
<b>Масло сливочное</b>	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
<b>Омлет натуральный</b>	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
<b>Чай с лимоном</b>	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
<b>Яблоко</b>	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>504</b>	<b>22</b>	<b>27,7</b>	<b>41,3</b>
<i>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</i>						
<b>Суп картофельный с горохом, зеленью</b>	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
<b>Говядина из говядины</b>	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
<b>Напиток из шиповника</b>	200	84	0,7	0,3	19,6	2
<b>Хлеб полезный с микронутриентами</b>	26	53	1,8	0,3	10,8	1,1
<b>Батон витаминный с микронутриентами</b>	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>663</b>	<b>22,3</b>	<b>18,3</b>	<b>102,2</b>
<i>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</i>						
<b>Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100</b>	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
<b>Чай с сахаром</b>	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>

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.