

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Блины " Домашние" с вареньем	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	77	0,7	0,6	17,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>577</b>	<b>11</b>	<b>25,4</b>	<b>76,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289	3,5	10,9	43,5	4,3
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	30	81	2,4	0,6	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>988</b>	<b>35,8</b>	<b>29,6</b>	<b>136,4</b>	<b>13,6</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

НА 02.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Блины " Домашние" с вареньем	168/30	479	10,1	24,7	54,2	5,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Г р у ш а	1 шт	77	0,7	0,6	17,6	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>577</b>	<b>11</b>	<b>25,4</b>	<b>76,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Сочник с фруктовой начинкой 1/70	1 шт	289	3,5	10,9	43,5	4,3
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	30	81	2,4	0,6	16,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>988</b>	<b>35,8</b>	<b>29,6</b>	<b>136,4</b>	<b>13,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</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

НА 02.12.25



Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминизированный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>478</b>	<b>14,2</b>	<b>23,9</b>	<b>51,4</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Котлета рубленая из куриного филе	100	229	20,2	9	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	23	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминизированный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>871</b>	<b>34,9</b>	<b>27,9</b>	<b>113,1</b>	<b>11,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 10.02.2025 по 10.02.2026