

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.25



Согласовано

Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>472</b>	<b>18,9</b>	<b>15,2</b>	<b>64,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>750</b>	<b>31,2</b>	<b>27,3</b>	<b>92,8</b>	<b>9,3</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 05.12.25

Согласовано  
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>						
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>472</b>	<b>18,9</b>	<b>15,2</b>	<b>64,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>750</b>	<b>31,2</b>	<b>27,3</b>	<b>92,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба майская	100	340	7,0	5,5	67	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>398</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</b>	<b>8,1</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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.25

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>						
Индейка с булгуром	200	350	12,8	15,5	39,8	4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	0,9	27,4	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>658</b>	<b>17,1</b>	<b>16,9</b>	<b>109</b>	<b>10,9</b>
<b>Обед 5-11класс (льготный/ платный)</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3	11,7	1,2
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>553</b>	<b>26,8</b>	<b>26,7</b>	<b>48,9</b>	<b>4,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба майская	100	340	7	5,5	67	6,7
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>398</b>	<b>7,2</b>	<b>5,7</b>	<b>80,9</b>	<b>8,1</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.