

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Составлено
Директор школы № 6

6

НА 08.12.25

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/20	353	14,1	9,3	53,3	5,3
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
Стоимость рациона	96,63		580	17,1	17,8	88,1
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Запфли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,5	1,2
Стоимость рациона	115,96		715	25,1	28,3	107,7
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.						

* - 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 08.12.25



Согласовано

Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/20	353	14,1	9,3	53,3	5,3
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
Стоимость рациона	96,63		580	17,1	17,8	88,1
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,5	1,2
Стоимость рациона	115,96		715	25,1	28,3	107,7
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70		351	4,7	11,6	57,5
Инженер-технолог			Калькулятор			
Горячкина Н Н						
* - 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.						

* - 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 08.12.25

Согласовано
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг "Лакомка " с вареньем	150/30	379	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	50	140	4	1	28,6	2,9
Стоимость рациона	96,63		606	18,4	21	90,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп из овощей с зеленью	250	90	1,7	5	9,5	1,0
Гуляш из говядины	100	146	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
Стоимость рациона	115,96		623	23,8	23,1	72,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Стоимость рациона	44,70		351	4,7	11,6	57,5

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Haw

Калькулятор

Малышева Г.А.

Beaufort

* - 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.