

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.12.25



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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Йогурт 1/100	1шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	86	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>476</b>	<b>13,5</b>	<b>21,7</b>	<b>54,5</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе , гренокaми, зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>755</b>	<b>33,9</b>	<b>18,7</b>	<b>112,1</b>	<b>11,2</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 09.12.25

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	15	53	3,5	4,4	0	0
Каша молочная "Дружба " с маслом	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Йогурт 1/100	1 шт	82	2,8	2,8	11,5	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	86	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>476</b>	<b>13,5</b>	<b>21,7</b>	<b>54,5</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе , гренокми,зеленью	25/15/200	102	9,5	0,8	14	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>755</b>	<b>33,9</b>	<b>18,7</b>	<b>112,1</b>	<b>11,2</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба майская 1/100	1 шт	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 09.12.25

Согласовано  
Директор Школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	168/20	469	11,5	26,4	46,3	4,6
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	55	0,4	0,4	12,8	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>600</b>	<b>12,1</b>	<b>26,9</b>	<b>77,9</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100	9,5	0,8	13,7	1,4
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>767</b>	<b>35,7</b>	<b>19,3</b>	<b>112,3</b>	<b>11,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба майская 1/100	1 шт	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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 10.02.2025 по 10.02.2026