

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.25

Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленый 17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	56	0,5	0,5	12,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>577</b>	<b>17,7</b>	<b>22,5</b>	<b>75,9</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
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	25	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>766</b>	<b>34,4</b>	<b>31,3</b>	<b>79</b>	<b>7,9</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 12.12.25

Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Сыр плавленый 17,5	1 шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	56	0,5	0,5	12,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67	1,9	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона 96,63</b>		<b>577</b>	<b>17,7</b>	<b>22,5</b>	<b>75,9</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ "Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
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	25	70	2	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона 115,96</b>		<b>766</b>	<b>34,4</b>	<b>31,3</b>	<b>79</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктово -ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона 44,70</b>		<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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 12.12.25

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>						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	38	106	3	0,8	21,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>599</b>	<b>24</b>	<b>18,4</b>	<b>84</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Берщ "Сибирский " с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1,0
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	43	91	3,1	0,5	18,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>673</b>	<b>32,6</b>	<b>27,3</b>	<b>66,3</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба " Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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.