

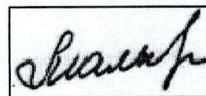
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.25



Согласовано  
Директор школы № 6

6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>483</b>	<b>21,1</b>	<b>24,1</b>	<b>43,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5
Яблоко	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>743</b>	<b>29,7</b>	<b>21,9</b>	<b>107,6</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 19.12.25



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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>483</b>	<b>21,1</b>	<b>24,1</b>	<b>43,6</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5
Яблоко	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
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	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>743</b>	<b>29,7</b>	<b>21,9</b>	<b>107,6</b>	<b>10,8</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	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

Горячина 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 19.12.25



Согласовано

Директор школы №

Горячкова  
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>						
Биточки "Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>556</b>	<b>24,8</b>	<b>24,5</b>	<b>58,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	39	83	2,8	0,5	16,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>602</b>	<b>30,4</b>	<b>24,1</b>	<b>66,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	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>Инженер-технолог</b>						
Горячкова Н Н						
<b>Калькулятор</b>						
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