

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	33	94	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	96,63		578	23	20,2	75,6
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
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 яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96		771	28,4	24	110,6
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 22.12.25



Согласовано *Смирнов*
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)						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	33	94	2,6	0,7	18,9	1,9
Стоимость рациона	96,63		578	23	20,2	75,6
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
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 яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
Стоимость рациона	115,96		771	28,4	24	110,6
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 Горячкина Н Н	<i>Горяч</i>					
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

HA 22.12.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Макароны с сыром	200	298	10,9	13,5	33	3,3
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	14	39	1,1	0,3	8	0,8
Стоимость рациона	96,63		471	19,8	18,1	57,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
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
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	20	40	1,4	0,2	8,2	0,8
Стоимость рациона	115,96		598	24,5	22,9	73,9
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	0,5
Стоимость рациона	44,70		351	4,7	11,6	57,5

Инженер-технолог

Горячина Н.Н.

Law

Калькулятор

Малышева Г.А.

Blank

* - 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.