

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 26.12.25

Согласовано  
Директор школы № 6  
Горячий

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Шницель "Нежный"	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>489</b>	<b>20,9</b>	<b>19</b>	<b>58</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98	3,1	1,5	18	1,8
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>830</b>	<b>29,9</b>	<b>25,8</b>	<b>136,6</b>
Инженер-технолог						
Горячкина Н Н	<i>Горяч</i>					
Калькулятор						
Малышева Г.А.					<i>Горяч</i>	

\* - 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 26.12.25



Согласовано *С.А.Горячев*  
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>						
Шницель "Нежный "	90	219	15	12,2	11,9	1,2
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>489</b>	<b>20,9</b>	<b>19</b>	<b>58</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	2,9
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	30	98	3,1	1,5	18	1,8
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>830</b>	<b>29,9</b>	<b>25,8</b>	<b>136,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Сдоба "Аппетитная" с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</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 26.12.25



Согласовано  
Директор школы № 6

Сергей Миронов

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 домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>510</b>	<b>21,5</b>	<b>21</b>	<b>58,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,9	0,3	11,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>696</b>	<b>29,1</b>	<b>23,8</b>	<b>91,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Слоба " Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/ 100	100	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</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.