



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.12.25

Согласовано *и. о Баринова Ю.*  
Директор школы № 6 *Баринова Ю.*

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 порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Смлеть натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>486</b>	<b>22,3</b>	<b>28,4</b>	<b>34,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушёной, зеленью	210	143	6,2	6,1	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,5
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>709</b>	<b>21,8</b>	<b>23</b>	<b>101,3</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 29.12.25

Согласовано  
Директор школы № 6



*В. О. Баранова 09  
Бар*

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 порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Мандарин	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>486</b>	<b>22,3</b>	<b>28,4</b>	<b>34,9</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, говядиной тушёной, зеленью	210	143	6,2	6,1	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,5
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,4
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>709</b>	<b>21,8</b>	<b>23</b>	<b>101,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	206	115	0,0	0	28,8	2,8
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>301</b>	<b>2,2</b>	<b>6,7</b>	<b>58,2</b>

Инженер-технолог

Горячкова 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 29.12.25

Согласовано *ш. о. Баринов ОД*  
Директор школы № 6 *Бар*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Яблоко	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>504</b>	<b>22</b>	<b>27,7</b>	<b>41,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп картофельный с горохом,говядиной тушёной,зеленью	260	167	0,6	6,9	19,6	1,9
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	24	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>597</b>	<b>15,8</b>	<b>19,4</b>	<b>83,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	206	115	0,0	0	28,8	2,8
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>301</b>	<b>2,2</b>	<b>6,7</b>	<b>58,2</b>
Инженер-технолог			Калькулятор			
Горячкина Н Н	<i>Горяч</i>					
			Малышева Г.А.		<i>Малыш</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.