

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.12.25



Согласовано *и. о. директора общеобразовательной школы № 6*
Директор школы № 6 *Г.А. Малышева*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Блины "Домашние" с вареньем	168/35	495	10,1	24,7	58,4	5,8
Чай с лимоном	200/11	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Пюре фруктовое 1/125	2 шт	110	0	0	27,6	2,8
Стоимость рациона	96,63		628	10,4	24,8	91,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп. гарнir)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
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	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,6	2,4
Стоимость рациона	115,96		843	29,1	58,5	108,4

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 30.12.25



Согласовано *И. Ольга.*
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)						
Блины " Домашние" с вареньем	168/35	495	10,1	24,7	58,4	5,8
Чай с лимоном	200/11	23	0,3	0,1	5,3	0,5
Пюре фруктовое 1/125	2 шт	110	0	0	27,6	2,8
Стоимость рациона	96,63		628	10,4	24,8	91,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	200	72	1,4	29,6	7,9	0,8
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
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	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,6	2,4
Стоимость рациона	115,96		843	29,1	58,5	108,4
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Компот из ягод	202	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70		297	3,6	12,5	43,4

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 30.12.25



Согласовано
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Жаркое по-домашнему	200	226	10,1	12	19,3	1,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,9	2,7
Стоимость рациона	96,63		478	14,2	23,9	51,4
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, с зеленью	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
Макаронник с мясом тушёным	200	410	20,2	20,1	37	3,7
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	46	98	3,3	0,5	19,1	1,9
Стоимость рациона	115,96		767	27,5	33,2	89,0
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Кекс для детского питания 1/28	2шт	248	3,4	12,4	31,4	3,1
Компот из ягод	202	49	0,2	0,1	12	1,2
Стоимость рациона	44,70		297	3,6	12,5	43,4

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.