

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.26



Согласовано и.о.дир. Баринцевой
Директор школы № 6

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------|---|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Сыр порционнo | 25 | 88 | 5,7 | 7,3 | 0 | 0 |
| Омлет натуральный | 150 | 199 | 13,9 | 14,4 | 3,4 | 0,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Гюре фруктовое 1/125 | 1 шт | 55 | 0 | 0 | 13,8 | 1,4 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 36 | 101 | 2,9 | 0,7 | 20,6 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 530 | 22,8 | 29,8 | 42,9 | 4,3 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп с горохом, говядиной тушёной, зеленью | 215 | 135 | 8 | 4,8 | 15 | 1,5 |
| Макаронник с мясом тушёным с маслом | 150/5 | 319 | 13,1 | 15,8 | 31 | 3,1 |
| Икра кабачковая (доп. гарнир) | 50 | 39 | 0,6 | 2,4 | 3,9 | 0,4 |
| Кекс для детского питания 1/28 | 1 шт | 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 | 49 | 137 | 3,9 | 0,9 | 27,5 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 848 | 29,3 | 23 | 114,0 | 11,4 |

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 12.01.26

Согласовано
Директор школы № 6

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------|---|
| Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Сыр порционнo | 25 | 88 | 5,7 | 7,3 | 0 | 0 |
| Омлет натуральный | 150 | 199 | 13,9 | 14,4 | 3,4 | 0,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Пюре фруктовое 1/125 | 1 шт | 55 | 0 | 0 | 13,8 | 1,4 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 36 | 101 | 2,9 | 0,7 | 20,6 | 2,1 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 530 | 22,8 | 29,8 | 42,9 | 4,3 |
| Обед 1-4 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Суп с горохом, говядиной тушёной, зеленью | 215 | 135 | 8 | 4,8 | 15 | 1,5 |
| Макаронник с мясом тушёным с маслом | 150/5 | 319 | 13,1 | 15,8 | 31 | 3,1 |
| 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 | 49 | 137 | 3,9 | 0,9 | 27,5 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 848 | 29,3 | 23 | 114,0 | 11,4 |
| Полдник 1-4 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Плюшка домашняя 1/100 | 1шт | 357 | 8,0 | 7 | 64 | 6,4 |
| Компот из ягод | 200 | 49 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 44,70 | 406 | 8,2 | 7,1 | 76 | 7,6 |

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 12.01.26

Согласовано *И.В. Дур. Бареев*
Директор школы № 6

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|---------------|-------------------------|-------------|-------------|-------------|---|
| Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0,01 |
| Сыр порционнo | 20 | 71 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Омлет натуральный | 200 | 266 | 18,6 | 19,2 | 4,6 | 0,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 43 | 120 | 3,4 | 0,9 | 24,6 | 2,4 |
| Стоимость рациона | 96,63 | 544 | 26,9 | 33,3 | 34,3 | 3,4 |
| Обед 5-11 класс (льготный/ платный) | | | | | | |
| Суп с горохом, говядиной тушёной, зеленью | 270 | 171 | 10,1 | 0,2 | 18,8 | 1,9 |
| Макаронник с мясом тушёным | 200 | 410 | 20,2 | 20,1 | 37 | 3,7 |
| Печенье 1/20 | 1 шт | 86 | 1,5 | 2,8 | 13,6 | 1,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 21 | 0,2 | 0,1 | 5 | 0,5 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 53 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 21 | 59 | 1,6 | 0,4 | 12 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 115,96 | 800 | 35,4 | 23,9 | 97,2 | 9,7 |
| Полдник 5-11 класс (льготный / платный) | | | | | | |
| Плюшка домашняя 1/100 | 1 шт | 357 | 8,0 | 7 | 64,0 | 6,4 |
| Компот из ягод | 200 | 49 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 44,70 | 406 | 8,2 | 7,1 | 76 | 7,6 |

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 661131406992472463403399306529426389103633061475

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 10.02.2025 по 10.02.2026