

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.26



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
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>627</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	166	12	9,7	7,6	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>789</b>	<b>30,9</b>	<b>28,9</b>	<b>104,4</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



HA 15.01.26

Согласовано *и.о. директора*  
Директор школы № 6 *Баринова О.В.*

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Яблоко	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>627</b>	<b>27,8</b>	<b>28</b>	<b>66</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	166	12	9,7	7,6	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,9	24,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>789</b>	<b>30,9</b>	<b>28,9</b>	<b>104,4</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Слойка с фруктовой начинкой	100	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>

## Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

*Harr*

## Калькулятор

Малышева Г.А.

*Seeger*

\* - 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 15.01.26



Согласовано *Заседанием* директора *Гариной*  
Директор школы № 6 *Борисов*  
*Борисов*

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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246	8,5	7,3	36,6	3,6
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>736</b>	<b>29,1</b>	<b>27,9</b>	<b>109,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	166	12	9,7	7,6	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
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	20	42	1,4	0,2	8,6	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>651</b>	<b>28,4</b>	<b>28,1</b>	<b>72,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Слойка с фруктовой начинкой	100	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>
Инженер-технолог <i>Горячкова Н.Н.</i>			Калькулятор <i>Малышева Г.А.</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.