6

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.26

Согласовано и.о директора Барышов О.В.
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
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/25	422	25,4	19,7	35,8	3,6
Я б л о к о	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
Стоимость рациона 96,63		***627***	***27,8***	***28***	***66***	***6,6***
Обед 1-4 класс						
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
Стоимость рациона 115,96		***789***	***30,9***	***28,9***	***104,4***	***10,4***

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 15.01.26

Согласовано
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)						
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
Стоимость рациона 96,63		***627***	***27,8***	***28***	***66***	***6,6***
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
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
Стоимость рациона 115,96		***789***	***30,9***	***28,9***	***104,4***	***10,4***
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
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
Стоимость рациона 44,70		***351***	***4,7***	***11,6***	***57,5***	***5,7***

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 15.01.26

Согласовано и.о. директора Барановская
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)						
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
Стоимость рациона 96,63		***736***	***29,1***	***27,9***	***109,7***	***10,9***
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
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
Стоимость рациона 115,96		***651***	***28,4***	***28,1***	***72,0***	***7,2***
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
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
Стоимость рациона 44,70		***351***	***4,7***	***11,6***	***57,5***	***5,7***

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