

**ЕНЮ**

Для документов

Согласовано и в дате  
Директор \* Института №

Согласовано *и.о. директор, Бариев*  
Директор школы №6 *71*

... September 01

Blank

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 21.01.26

Согласовано  
Директор школы № 6



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
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	93	2,6	1,8	16,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>588</b>	<b>14,7</b>	<b>22,8</b>	<b>80,9</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	200	99	1,7	4,1	13,8	1,4
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	50	50	0,8	2,6	6	0,6
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Бекс для детского питания 1/28	1 шт	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	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>858</b>	<b>28,1</b>	<b>31,6</b>	<b>108,9</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86,0	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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 21.01.26

Согласовано  
Директор школы №6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>645</b>	<b>15,2</b>	<b>28</b>	<b>83</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с зеленью	250	124	2,1	5,1	17,3	1,7
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>790</b>	<b>28,4</b>	<b>25,3</b>	<b>105,1</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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.