

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.01.26



Согласовано и.о. директора Барышева ОВ
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63		588	20,2	18,3	85,3
Обед 1-4 класс						
Борщ "Сибирский" с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130	4,1	2	24	2,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96		854	32,5	32,3	108,9

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 22.01.26



Согласовано и.о.дир. *Баринова Виктория*
Директор школы № 6
Софья

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)						
Макароны с сыром	180	278	10,2	13,5	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63		588	20,2	18,3	85,3
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп. гарнir)	40	130	4,1	2	24	2,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96		854	32,5	32,3	108,9
Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70		351	4,7	11,6	57,5
Инженер-технолог <i>Горячкина 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.01.26



Согласовано *Э.О. Барышев*
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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
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		508	16,7	24,1	56
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ " Сибирский " с зеленью	250	92	1,3	4,9	10	1
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66	2,2	0,4	13,4	1,3
Стоимость рациона	115,96		713	27,9	31,1	80,6
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70		351	4,7	11,6	57,5

Инженер-технолог

Горячкова 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.