

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.26



Согласовано *и.о. директора, Барщевской*  
Директор школы №6 *Барщевская*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>477</b>	<b>22</b>	<b>28,4</b>	<b>33,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>707</b>	<b>20,2</b>	<b>19,9</b>	<b>112,1</b>
Инженер-технолог Горячкина Н Н	<i>Горячкина</i>	Калькулятор Малышева Г.А.	<i>Малышева</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 26.01.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Мандарин	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>477</b>	<b>22</b>	<b>28,4</b>	<b>33,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129	3,7	0,9	26,3	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>707</b>	<b>20,2</b>	<b>19,9</b>	<b>112,1</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
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	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

Калькулятор

Малышева Г.А.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.26



Согласовано *Гариной Е.А.*  
Директор школы № 6 *Гариной Е.А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>502</b>	<b>21,9</b>	<b>27,7</b>	<b>40,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,2
Плов из говядины	200	289	12	11,7	33,8	3,3
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>508</b>	<b>17,8</b>	<b>16,9</b>	<b>71,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
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	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

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.