

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Согласовано и. о. дир. Бариновой  
Директор школы № 6 Т.Н.

HA 30.01.26

## Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Blair

## Калькулятор

Малышева Г.А.

Leavenworth

\* - 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 30.01.26



Согласовано *и.о. директора* *важевский*  
Директор школы № 6 *дал*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Применяется количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>							
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3	
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5	
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9	
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5	
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9	
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,7	2,6	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>692</b>	<b>23,8</b>	<b>30,3</b>	<b>96,9</b>	<b>9,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,5	
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3	
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	25	81	2,6	1,3	15	1,5	
Яблоко	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4	
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	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>754</b>	<b>30,4</b>	<b>21,6</b>	<b>102,9</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>							
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8	7	64	6,4	
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>

## Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Dear

## Калькулятор

Малышева Г.А.

Seal

\* - 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



Согласовано и.о. директора Бариновой  
Директор школы № 6 *Баринова*

HA 30.01.26

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	0,1
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Рис отварной	180	220	4,4	2,5	33,7	3,3
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1	27,5	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>		<b>700</b>	<b>25,1</b>	<b>28</b>	<b>75,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
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
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>		<b>625</b>	<b>30,9</b>	<b>24,3</b>	<b>71,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>		<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>

## Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Plano

## Калькулятор

Малышева Г.А.

Seventh

\* - 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