

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.04.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,1
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1 шт	75	2,8	3,2	8	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>600</b>	<b>20,3</b>	<b>24,3</b>	<b>75</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
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	37	104	3	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>835</b>	<b>35,8</b>	<b>27,6</b>	<b>110,8</b>	<b>11,0</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

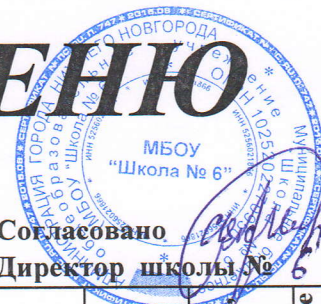
Малышева Г.А.

\* - 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 23.04.26

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</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173	7,2	11	11,5	1,1
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1 шт	75	2,8	3,2	8	0,8
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>600</b>	<b>20,3</b>	<b>24,3</b>	<b>75</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,7
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс 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	37	104	3	0,7	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>835</b>	<b>35,8</b>	<b>27,6</b>	<b>110,8</b>	<b>11,0</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 23.04.26



Согласовано  
Директор школы № 6

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	10	0,5	0,1	1,7	0,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>607</b>	<b>21,5</b>	<b>25</b>	<b>74,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3	0,5	18,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>757</b>	<b>34</b>	<b>22,5</b>	<b>104,3</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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.