

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.26

Согласовано  
Директор школы № 6



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Сыр порционнo	25	88	5,7	7,3	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,0	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>502</b>	<b>21,9</b>	<b>29,6</b>	<b>37,2</b>	<b>3,7</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами,зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Макаронник с мясом тушёным, с маслом	150/5	319	13,1	15,8	31	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	23	2,3
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>830</b>	<b>25,6</b>	<b>28,7</b>	<b>138,1</b>	<b>13,8</b>
<b>Полдник 1-4 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>	<b>7,6</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 04.05.26

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	25	88	5,7	7,3	0	0
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1 шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,0	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>502</b>	<b>21,9</b>	<b>29,6</b>	<b>37,2</b>	<b>3,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами,зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Макаронник с мясом тушёным, с маслом	150/5	319	13,1	15,8	31	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	23	2,3
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	132	3,8	0,9	26,8	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>830</b>	<b>25,6</b>	<b>28,7</b>	<b>138,1</b>	<b>13,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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 04.05.26

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
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>530</b>	<b>22,7</b>	<b>27,9</b>	<b>46,9</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	152	5,6	6,8	17	1,7
Макаронник с мясом тушёным, с маслом	200/5	417	17,5	19,9	41,8	4,2
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
П е ч е н ь е 1/20	1 шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	17	48	1,4	0,3	9,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>781</b>	<b>28,2</b>	<b>30,6</b>	<b>97,5</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1 шт	357	8	7	64	6,4
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>406</b>	<b>8,2</b>	<b>7,1</b>	<b>76</b>	<b>7,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524491

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 09.02.2026 по 09.02.2027