

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.26

Для документов  
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	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>610</b>	<b>16,7</b>	<b>21,2</b>	<b>87,9</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1,	1,0
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>789</b>	<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>98,9</b>	<b>9,8</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 12.05.26

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	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>610</b>	<b>16,7</b>	<b>21,2</b>	<b>87,9</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с зеленью	200	72	1,4	4	7,6	0,7
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1,	1,0
В а ф л и 1/20	1шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>789</b>	<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>98,9</b>	<b>9,8</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 12.05.26

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>						
Масло сливочное	15	99	0,12	10,9	0,2	0,02
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/35	392	14,1	12,6	59,7	5,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>624</b>	<b>17,6</b>	<b>24,4</b>	<b>87,8</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп из овощей с зеленью	250	90	1,7	5	9,5	0,9
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	20	4	0,2	0	0,8	0,08
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>676,2</b>	<b>31,7</b>	<b>22,7</b>	<b>86,0</b>	<b>8,6</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 лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>299</b>	<b>7,6</b>	<b>5,3</b>	<b>55,4</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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524491

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 09.02.2026 по 09.02.2027