

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.26

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>						
Макароны с сыром	185	295	11,3	14,8	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>607</b>	<b>21,4</b>	<b>19,6</b>	<b>85,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Наггетсы " Классические "	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	30	4	0,2	0	0,8	0,08
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	2,0
Печенье 1/20	1шт	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	32	90	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>843</b>	<b>37,5</b>	<b>24</b>	<b>118,9</b>	<b>11,9</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 14.05.26

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 (льготный/ платный)</b>						
Макароны с сыром	185	295	11,3	14,8	29	2,9
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>607</b>	<b>21,4</b>	<b>19,6</b>	<b>85,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Наггетсы " Классические "	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	30	4	0,2	0	0,8	0,08
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	2,0
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	90	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>843</b>	<b>37,5</b>	<b>24</b>	<b>118,9</b>	<b>11,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>353</b>	<b>4,8</b>	<b>11,6</b>	<b>57,8</b>	<b>5,8</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 14.05.26

Согласовано *Г.А. Малышева*  
 Директор школы № 8

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>549</b>	<b>17,9</b>	<b>24,4</b>	<b>64,2</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Наггетсы " Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>722</b>	<b>36,3</b>	<b>22,7</b>	<b>93,4</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,3
Чай с лимоном	200/10	23	0,3	0,1	5,3	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>353</b>	<b>4,8</b>	<b>11,6</b>	<b>57,8</b>	<b>5,8</b>

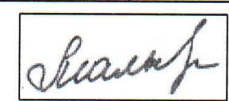
Инженер-технолог

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524491

Владелец Миронов Станислав Викторович

Действителен с 09.02.2026 по 09.02.2027