

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из филе индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>533</b>	<b>11,9</b>	<b>23,8</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>742</b>	<b>27,1</b>	<b>23,4</b>	<b>105,5</b>	<b>10,5</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 26.05.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из филе индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>533</b>	<b>11,9</b>	<b>23,8</b>	<b>68,3</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ "Краснодарский " со сметаной,зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>742</b>	<b>27,1</b>	<b>23,4</b>	<b>105,5</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком, глазированной 1/100	1шт	400	8	9	73	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8,0</b>	<b>9</b>	<b>104</b>	<b>10,4</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

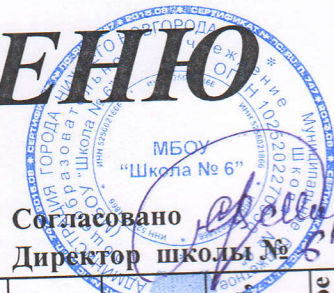
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.26

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	0,1	10,9	0,2	0,02
Плов из филе индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4	0,2	0	0,8	0,08
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>101,46</b>	<b>582</b>	<b>13,5</b>	<b>28,7</b>	<b>67,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленью	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4	0,2	0	0,8	0,1
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>121,76</b>	<b>832</b>	<b>28,7</b>	<b>30,8</b>	<b>110,0</b>	<b>11</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	221	124	0,0	0	30,9	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>46,94</b>	<b>524</b>	<b>8,0</b>	<b>9,0</b>	<b>104</b>	<b>10,4</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.