

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.01.25

Согласовано *Звенива*  
Директор школы №

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>643,4</b>	<b>16,9</b>	<b>23,3</b>	<b>90,8</b>	<b>9,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>749,0</b>	<b>39,5</b>	<b>19,7</b>	<b>103,9</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба обыкновенная	103	265,0	8,0	4,9	46,8	4,6
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>365,0</b>	<b>10,0</b>	<b>5,9</b>	<b>68,8</b>	<b>6,8</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.