

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.24

Согласовано  
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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Жаркое с индейкой	200	224,0	14,4	10,9	17,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>447,0</b>	<b>17,2</b>	<b>20,9</b>	<b>47,5</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>868,0</b>	<b>36,3</b>	<b>31,1</b>	<b>110,7</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>284,0</b>	<b>6,9</b>	<b>6,1</b>	<b>51,6</b>	<b>4,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



\* - 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.