


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.04.24

Согласовано *Звукеева*  
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>						
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>660,8</b>	<b>26,1</b>	<b>24,1</b>	<b>113,4</b>	<b>9,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>556,0</b>	<b>19,6</b>	<b>19,7</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>345,0</b>	<b>9,5</b>	<b>11,1</b>	<b>47,2</b>	<b>3,9</b>

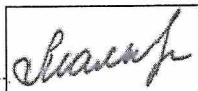
Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.