

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.01.24

Согласовано *Зверева*  
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>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	54	151,2	4,3	1,1	30,8	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>697,2</b>	<b>24,1</b>	<b>19,5</b>	<b>106,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом,маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>778,0</b>	<b>30,5</b>	<b>27,4</b>	<b>94,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>296,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,4</b>	<b>53,7</b>	<b>4,4</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.