

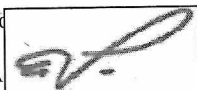
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.24

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>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>581,0</b>	<b>29,5</b>	<b>17,5</b>	<b>76,2</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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>766,0</b>	<b>30,2</b>	<b>23,2</b>	<b>99,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>276,0</b>	<b>10,0</b>	<b>6,5</b>	<b>44,1</b>	<b>3,7</b>

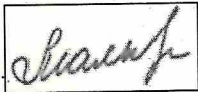
Инженер-техно



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.