

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 24.01.24

Согласовано *Эксерва*  
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>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гаряч)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Напиток из шиевника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>515,4</b>	<b>20,7</b>	<b>18,5</b>	<b>66,1</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>762,0</b>	<b>37,9</b>	<b>27,3</b>	<b>90,4</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>236,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,1</b>	<b>35,7</b>	<b>2,9</b>

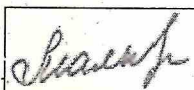
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мельшова 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.