

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.04.24

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	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,1	4,2	1,1	30,3	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>543,1</b>	<b>14,1</b>	<b>26,7</b>	<b>61,9</b>	<b>5,1</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 апельсинов	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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>823,0</b>	<b>34,7</b>	<b>30,7</b>	<b>102,4</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>310,0</b>	<b>6,6</b>	<b>11,1</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

Инженер-техн

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.