

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.24

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>						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>534,0</b>	<b>15,1</b>	<b>18,9</b>	<b>72,6</b>	<b>6,0</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
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>576,4</b>	<b>28,5</b>	<b>16,2</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>249,0</b>	<b>6,2</b>	<b>6,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</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.