

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.24

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	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>533,6</b>	<b>15,1</b>	<b>15,7</b>	<b>79,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Биточки рыбные	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>613,0</b>	<b>25,6</b>	<b>21,7</b>	<b>79,2</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	2,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>4,2</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

\* - 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.