

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.11.24

Согласовано №127  
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>						
Бефстроганов из индейки в сырном соусе	100	161,0	13,2	10,6	3,3	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>659,0</b>	<b>28,6</b>	<b>22,1</b>	<b>87,4</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	270	101,0	4,2	5,2	9,3	0,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>655,0</b>	<b>28,0</b>	<b>23,1</b>	<b>84,0</b>	<b>8,4</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

Мальшева 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.