

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.24

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
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	4,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>91,33</b>	<b>15,7</b>	<b>25,8</b>	<b>78,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>109,60</b>	<b>34,1</b>	<b>19,9</b>	<b>98,2</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	3,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>42,25</b>	<b>14,2</b>	<b>10,7</b>	<b>56,1</b>	<b>5,6</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.