

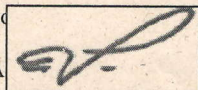
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.24

Согласовано  
Директор школы №

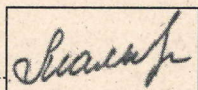
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>515,4</b>	<b>20,7</b>	<b>18,5</b>	<b>66,1</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>762,0</b>	<b>37,9</b>	<b>27,3</b>	<b>90,4</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Напиток клюквенный	220	71,5	0,1	0,1	17,5	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>242,5</b>	<b>9,5</b>	<b>6,1</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

Инженер-техно



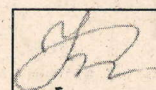
Столярова Е.А.

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.