

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.24

Согласовано  
Директор школы №

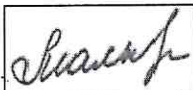
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>462,2</b>	<b>25,2</b>	<b>20,4</b>	<b>91,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
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>591,0</b>	<b>21,9</b>	<b>23,2</b>	<b>74,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,4</b>	<b>56,8</b>	<b>4,7</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.