

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,2
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>575,0</b>	<b>12,8</b>	<b>17,6</b>	<b>79,1</b>	<b>6,5</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	1,2
Голубцы из индейки с цветной капустой	108/50	197,0	8,1	13,7	10,3	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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>109,60</b>	<b>602,0</b>	<b>20,7</b>	<b>24,9</b>	<b>74,0</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток овсяный фруктовый 1/200	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>297,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>49,7</b>	<b>4,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина НН

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.