

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.01.25



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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Курица с булгуром	200	305,0	13,6	10,0	40,2	4,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,2	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>657,0</b>	<b>21,0</b>	<b>24,8</b>	<b>87,4</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметвной, зеленью	270	107,0	4,0	5,7	10,0	1,0
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,5
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>626,0</b>	<b>24,8</b>	<b>23,5</b>	<b>79,0</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,9
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>276,0</b>	<b>9,2</b>	<b>10,7</b>	<b>31,5</b>	<b>3,1</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.