

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	1,7
Стоимость рациона	91,33	713,0	23,6	32,7	82,1	6,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,9	0,5	17,3	1,4
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
Стоимость рациона	109,60	823,0	34,7	13,7	119,8	9,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Напиток овсяный 0,2	1шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Стоимость рациона	42,25	274,0	6,6	5,0	52,1	4,3

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.