

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.24

Согласовано  
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Митболлы в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,8	10,4	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>646,0</b>	<b>26,5</b>	<b>25,2</b>	<b>78,2</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,0	2,4	0,4	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,9	1,0	28,0	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>873,2</b>	<b>43,4</b>	<b>20,3</b>	<b>122,5</b>	<b>10,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Маковый рулетик	65	197,0	5,7	7,1	27,7	2,3
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
<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.