

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.25

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>						
Плов из филе куриного	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>605,0</b>	<b>19,0</b>	<b>12,6</b>	<b>104,8</b>	<b>10,5</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	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	4,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,6	1,6	0,3	9,5	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>803,4</b>	<b>34,4</b>	<b>25,3</b>	<b>110,7</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба обыкновенная	100	318,0	8,1	5,2	59,9	6,0
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>458,0</b>	<b>10,1</b>	<b>11,6</b>	<b>78,9</b>	<b>7,9</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.