

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.26



*Жукова*

Согласовано  
Директор школы №

<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65	0,1	6,2	2,2	0,2
Гуляш из говядины	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>485</b>	<b>14,6</b>	<b>22,8</b>	<b>55,3</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	164	4,3	5,8	23,7	2,4
Ёжики " Аппетитные"	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>709</b>	<b>24,1</b>	<b>25</b>	<b>96,9</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сдоба "Аппетитная " с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1 шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</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.