

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.26

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>						
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Вафли 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Кофейный напиток быстрорастворимый	200	93	2,6	1,8	16,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	43	120	3,4	0,8	24,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>811</b>	<b>31,4</b>	<b>28,5</b>	<b>124,3</b>	<b>12,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	120	7,7	7	7,2	0,7
Печень по-строгановски	100	166	12	9,7	7,6	0,7
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	13	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>673</b>	<b>29,2</b>	<b>28,3</b>	<b>76,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Слойка с фруктовой начинкой 1/100	1шт	330	4,5	11,5	52,5	5,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>351</b>	<b>4,7</b>	<b>11,6</b>	<b>57,5</b>	<b>5,7</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.