

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.03.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	156	4,4	1,1	32	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>840</b>	<b>32</b>	<b>29,5</b>	<b>112</b>	<b>11,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Биточки с сыром	100	213	19	11	9,4	0,9
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	42	89	3	0,5	18,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>757</b>	<b>34</b>	<b>22,5</b>	<b>104,3</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Изделие сдобное "Ярмарочное" с варёной сгущёнкой 1/100	1шт	276	7,3	5,2	50,1	5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>297</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>55,1</b>	<b>5,5</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.