

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.26

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Биточки " Школьные "	100	257	16,5	17,1	9,3	0,9
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>567</b>	<b>25,1</b>	<b>24,6</b>	<b>61</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Макаронник с мясом	200	399	21	17,6	39,3	3,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>648</b>	<b>31,6</b>	<b>24,4</b>	<b>76,3</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Плюшка домашняя 1/100	1шт	357	8,0	7	64	6,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>427</b>	<b>8,6</b>	<b>7,5</b>	<b>79,8</b>	<b>8</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.