

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.03.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	140	13,6	8	3,3	0,3
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,3	0,8	23,5	2,3
Стоимость рациона	96,63	594	21,7	25,7	68,8	6,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, сметаной, зеленью	255	106	1,8	5,6	12	1,2
Ёжики "Аппетитные "	100/50	202	11,3	11,8	12,9	1,3
Картофель отварной	180	138	3,5	5,7	18,4	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71	1,1	3,6	8,5	0,8
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	115,96	709	21,7	27,6	93,9	9,3

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.