

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.03.26

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из индейки	200	378	10,7	17,1	45,2	4,5
Чай с лимоном	200	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	32	90	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>643</b>	<b>15,2</b>	<b>27,9</b>	<b>82,4</b>	<b>8,11</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ " Краснодарский " со сметаной,зеленю	255	105	1,8	6,5	9,6	0,9
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Кеке для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>806</b>	<b>27,9</b>	<b>30,6</b>	<b>104,7</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Нижегородская сдоба с маком,газированная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>44,70</b>	<b>486</b>	<b>9,1</b>	<b>9,0</b>	<b>86,2</b>	<b>8,6</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.