

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

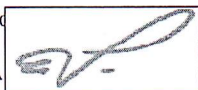
НА 07.05.24

Согласовано  
Директор школы № 38

| Наименование блюда                           | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г    | Жиры, г     | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-----------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b> |           |                    |             |             |             |                                      |
| Котлета куриная                              | 100       | 229,0              | 20,2        | 9,0         | 16,8        | 1,4                                  |
| Рис отварной                                 | 180       | 220,0              | 4,4         | 7,5         | 33,7        | 2,8                                  |
| Помидоры свежие ( доп.гарнир)                | 35        | 9,0                | 0,4         | 0,1         | 1,3         | 0,1                                  |
| Кофейный напиток витаминизированный          | 200       | 110,0              | 2,3         | 1,4         | 22,0        | 1,8                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами          | 25        | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     |           | <b>85,20</b>       | <b>29,3</b> | <b>18,5</b> | <b>88,1</b> | <b>7,3</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>    |           |                    |             |             |             |                                      |
| Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью   | 10/250    | 127,0              | 8,8         | 4,1         | 14,5        | 1,2                                  |
| Гуляш из говядины                            | 100       | 134,0              | 6,4         | 9,5         | 2,6         | 0,2                                  |
| Рожки отварные                               | 180       | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5        | 2,8                                  |
| Компот из кураги                             | 200       | 86,0               | 1,0         | 0,0         | 13,2        | 1,1                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами             | 25        | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами          | 25        | 70,0               | 2,0         | 0,5         | 14,3        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     |           | <b>102,24</b>      | <b>26,5</b> | <b>20,1</b> | <b>88,9</b> | <b>7,4</b>                           |
| <b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b> |           |                    |             |             |             |                                      |
| Сок фруктовый                                | 200       | 90,0               | 0,0         | 0,0         | 22,4        | 1,8                                  |
| Пирожок печеный слобный с творогом           | 80        | 194,0              | 9,6         | 7,5         | 22,3        | 1,9                                  |
| Я б л о к о                                  | 1 шт      | 47,0               | 0,4         | 0,4         | 10,3        | 0,9                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                     |           | <b>39,41</b>       | <b>10,0</b> | <b>7,9</b>  | <b>55,0</b> | <b>4,6</b>                           |

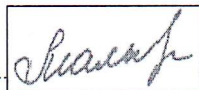
Инженер-техно

Столярова Е.А.

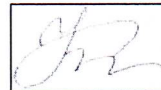


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



\* - 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.