

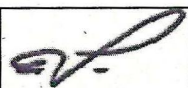
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.24

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	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	130	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>461,0</b>	<b>12,9</b>	<b>20,4</b>	<b>56,5</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>775,0</b>	<b>38,5</b>	<b>27,2</b>	<b>94,0</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	85	205,1	8,7	7,4	21,1	1,8
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>270,1</b>	<b>8,8</b>	<b>7,5</b>	<b>37,0</b>	<b>3,1</b>

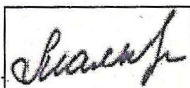
Инженер-техно




Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.