

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

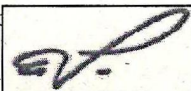
НА 11.03.24

Согласовано  
Директор школы № 35

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
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,3	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>509,0</b>	<b>17,2</b>	<b>23,9</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Икра кабачковая ( доп гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>862,2</b>	<b>27,0</b>	<b>30,8</b>	<b>117,1</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>334,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,2</b>	<b>44,2</b>	<b>3,6</b>

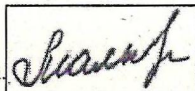
Инженер-техн

Столярова Е.А.

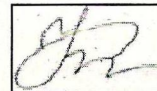


Калькулятор

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.