

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.04.24

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	0,0
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>677,8</b>	<b>21,0</b>	<b>32,1</b>	<b>76,6</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	34	72,1	2,4	0,4	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708,1</b>	<b>30,8</b>	<b>22,3</b>	<b>96,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с творогом	80	194,0	9,6	7,5	22,3	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>331,0</b>	<b>10,0</b>	<b>7,9</b>	<b>55,0</b>	<b>4,6</b>

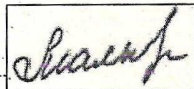
Инженер-техно

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.