

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

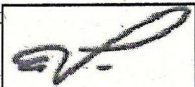
НА 29.02.24

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
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>619,6</b>	<b>19,0</b>	<b>26,4</b>	<b>76,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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>716,0</b>	<b>30,3</b>	<b>27,9</b>	<b>78,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Сок фруктовый	201	90,4	0,0	0,0	22,5	1,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>389,4</b>	<b>7,5</b>	<b>9,2</b>	<b>69,1</b>

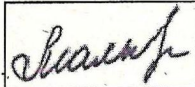
Инженер-техно

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.