

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11кл (льготный/платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,00
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,30
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>570,0</b>	<b>19,90</b>	<b>29,7</b>	<b>56,1</b>	<b>4,40</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,60
Макаронник с мясом	200	397,0	21,00	17,10	39,60	3,30
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	39	82,7	2,80	0,50	16,80	1,40
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,80	1,00	27,50	2,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>738,3</b>	<b>31,8</b>	<b>22,6</b>	<b>102,8</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,70	9,30	18,20	1,50
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>253,0</b>	<b>9,9</b>	<b>9,5</b>	<b>32,1</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть