

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.24

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>						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,00	12,50	5,50	0,40
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,00	1,70
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>450,0</b>	<b>17,90</b>	<b>19,6</b>	<b>50,3</b>	<b>4,10</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
Плов из говядины	200	300,0	11,60	11,70	37,10	3,10
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,90	0,30	11,20	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,10	0,50	14,90	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>588,9</b>	<b>19,8</b>	<b>17,7</b>	<b>87,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Хачапури	70	227,0	9,00	10,60	19,50	1,60
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>334,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,2</b>	<b>44,2</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

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