

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.24

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>						
Плов из говядины	200	300,0	11,60	11,70	37,10	3,10
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Батон витаминный с микронутриентами	49	137,2	3,90	1,00	28,50	2,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>607,2</b>	<b>16,00</b>	<b>13,2</b>	<b>106,3</b>	<b>8,80</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,41
Макаронник с мясом	200	397,0	21,00	17,10	39,60	3,30
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,10	0,50	14,90	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>743,8</b>	<b>30,6</b>	<b>23,3</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</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