

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.01.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак (5-11кл) платный льготный</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,60	9,60	3,50	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,70
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Батон витаминный с микронутриентами	54	151,2	4,30	1,10	30,90	2,60
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>697,2</b>	<b>24,10</b>	<b>19,5</b>	<b>106,5</b>	<b>8,80</b>
<b>Обед (5-11 кл) платный льготный</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,00	21,20	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	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>778,0</b>	<b>30,5</b>	<b>27,4</b>	<b>94,7</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник (5-11 кл) платный льготный</b>						
Плюшка "Московская"	70	196,0	5,10	5,40	31,70	2,60
Напиток овсяный	200	22,0	2,00	1,00	22,00	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>218,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,4</b>	<b>53,7</b>	<b>4,4</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