

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.24

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>						
Фрикассе из индейки	100	164,0	7,20	14,00	2,00	0,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>564,0</b>	<b>15,90</b>	<b>23,4</b>	<b>72,0</b>	<b>5,90</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,20
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>766,0</b>	<b>30,2</b>	<b>23,2</b>	<b>99,5</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Пирожок печеный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>330,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</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