

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.04.24

Согласовано  
Для документов  
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	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Батон витаминный с микроэлементами	47	131,6	3,80	0,90	26,90	2,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>549,6</b>	<b>15,90</b>	<b>13,1</b>	<b>91,7</b>	<b>7,70</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	1,40
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 микроэлементами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>740,5</b>	<b>30,5</b>	<b>23,3</b>	<b>94,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Пирожок печёный 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

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

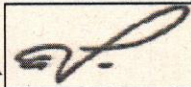
Корнева  
Е.И.

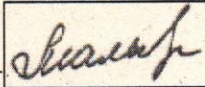
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть

МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 11 АПРЕЛЯ 24 г

Согласовано  
 Для  
 Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	31,63	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	18,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
<i>Постные блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, зеленью	13,97	250	115,0	2,1	4,4	17,1	1,4
Котлеты свекольные	10,67	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Капуста тушеная	16,24	150	96,0	3,9	3,4	7,9	0,6
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
 Малышева Г.А. 

Директор по  
 производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.