

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.04.24

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>						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,00
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,80	1,00	27,50	2,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>749,6</b>	<b>36,60</b>	<b>24,8</b>	<b>95,4</b>	<b>7,90</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,60	4,60	8,40	0,80
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,90	1,10
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>607,5</b>	<b>25,7</b>	<b>23,6</b>	<b>72,9</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Хачапури	80	238,0	10,30	12,10	22,20	1,80
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>328,0</b>	<b>10,3</b>	<b>12,1</b>	<b>44,6</b>	<b>3,7</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 02. 04.2024 г

Согласован  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	12,00	4,80	7,80	0,60
<i>Первые блюда</i>							
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	37,23	255	104,0	6,60	4,60	8,40	0,80
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,00
Ёжики "Аппетитные"	43,82	100/50	202,0	11,30	11,80	12,91,1	
<i>Постные блюда</i>							
Борщ "Нижегородский" с зеленью	12,14	250	83,0	1,70	4,60	8,80	0,70
Макаронные изделия отварные с овощами, зеленым горошком	12,95	150	209,0	5,30	9,30	25,80	2,10
Котлета картофельная	14,18	100	160,0	2,90	7,40	14,30	1,20
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	8,70	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	21,43	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,44	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	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

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Директор по производ

Корнева Е.И.

\* 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.