

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.24

Согласовано

Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>778,0</b>	<b>37,1</b>	<b>32,3</b>	<b>84,8</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>625,0</b>	<b>26,6</b>	<b>24,4</b>	<b>75,0</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,0</b>	<b>9,7</b>	<b>10,7</b>	<b>36,7</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.