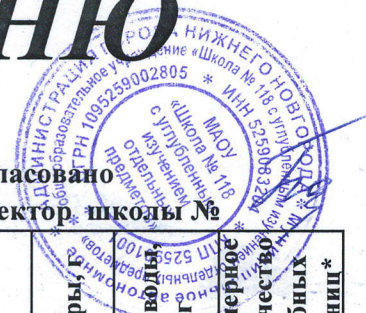


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,02	0,4	0,03
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>524,0</b>	<b>15,9</b>	<b>13,1</b>	<b>85,5</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>502,0</b>	<b>20,8</b>	<b>16,4</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Х а ч а п у р и	75	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>378,0</b>	<b>10,1</b>	<b>11,3</b>	<b>54,4</b>	<b>4,5</b>

Инженер-технолог  
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.