

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.01.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>546,0</b>	<b>15,6</b>	<b>21,2</b>	<b>73,4</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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>518,0</b>	<b>20,0</b>	<b>17,1</b>	<b>70,8</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,4</b>	<b>56,8</b>	<b>4,7</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.