

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.24



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>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Я б л о к о	130	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>455,0</b>	<b>15,8</b>	<b>10,4</b>	<b>74,2</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
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>791,0</b>	<b>36,6</b>	<b>29,7</b>	<b>94,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>267,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,2</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно  
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.