

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.24

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>						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
<b>Я б л о к о</b>	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>518,0</b>	<b>26,5</b>	<b>16,5</b>	<b>66,6</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>607,0</b>	<b>21,7</b>	<b>17,6</b>	<b>84,0</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный )</b>						
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
Плюшка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,8</b>

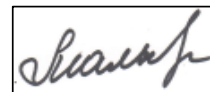
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева Г.А.



\* - 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.