

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.24

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>635,0</b>	<b>20,5</b>	<b>29,6</b>	<b>72,4</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой мясом, сметаной, зеленью	265	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 лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>482,0</b>	<b>20,3</b>	<b>16,4</b>	<b>64,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Напиток из шиповника	203	105,6	0,7	0,3	24,9	2,1
Плюшка с маком	95	275,0	7,9	8,6	41,4	3,4
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>429,6</b>	<b>9,0</b>	<b>9,3</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</b>

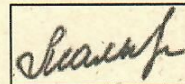
Инженер-технолог

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.