

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,4
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>688,0</b>	<b>29,7</b>	<b>36,3</b>	<b>60,6</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Борщ "Нижегородский "мясной со сметаной,зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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>109,60</b>	<b>617,0</b>	<b>25,7</b>	<b>23,6</b>	<b>74,9</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Сок фруктовый	221	99,5	0,0	0,0	24,8	2,1
Пирожок печеный слобный с мясом,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>307,5</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>45,1</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

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.