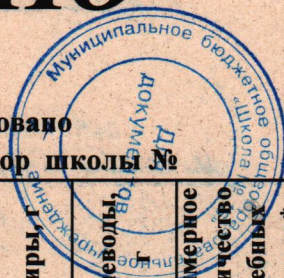


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.24

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Бутерброд горячий с сыром | 45 | 173,0 | 7,2 | 11,0 | 11,5 | 0,9 |
| Каша молочная " Дружба " с маслом | 200/5 | 228,0 | 6,2 | 8,5 | 31,6 | 2,6 |
| Какао с молоком | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Кисломолочный продукт "Б и о л а к т " 1/100 | 1шт | 75,0 | 2,8 | 3,2 | 8,0 | 0,7 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 24 | 67,2 | 1,9 | 0,5 | 13,7 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 671,2 | 22,0 | 26,3 | 85,9 | 7,1 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/260 | 135,0 | 4,7 | 5,4 | 16,8 | 1,4 |
| Макаронник с мясом | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 26 | 55,1 | 1,8 | 0,3 | 11,2 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 817,9 | 31,5 | 23,9 | 111,2 | 9,3 |
| Полдник (льготный+платный) | | | | | | |
| Напиток овсяный 0,2 | 1шт | 100,0 | 2,0 | 1,0 | 22,0 | 1,8 |
| Плюшка Московская | 60 | 170,0 | 4,6 | 4,7 | 27,3 | 2,3 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 270,0 | 6,6 | 5,7 | 49,3 | 4,1 |

Инженер-техн

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.

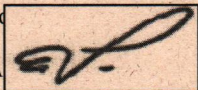
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.24

Согласовано
* Директор школы №

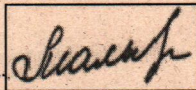
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорий- ность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-----------|----------------------------|--------------|-------------|----------------|---|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Плов из говядины | 200 | 300,0 | 11,6 | 11,7 | 37,1 | 3,1 |
| Кисель плодово-ягодный витаминизированный | 200 | 112,0 | 0,0 | 0,0 | 28,0 | 2,3 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 49 | 137,2 | 3,9 | 0,9 | 28,0 | 2,3 |
| Стоимость рациона | | 85,20 | 607,2 | 16,0 | 13,1 | 105,8 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 10/260 | 135,0 | 4,7 | 5,4 | 16,8 | 1,4 |
| Макаронник с мясом | 200 | 397,0 | 21,0 | 17,1 | 39,6 | 3,3 |
| Компот из кураги | 200 | 86,0 | 1,0 | 0 | 13,2 | 1,1 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 26 | 73,0 | 2,1 | 0,5 | 14,9 | 1,2 |
| Стоимость рациона | | 102,24 | 744,0 | 30,6 | 23,3 | 95,3 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом | 80 | 222,0 | 9,7 | 10,7 | 21,7 | 1,8 |
| Напиток из шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| Стоимость рациона | | 39,41 | 326,0 | 10,4 | 11,0 | 46,3 |

Инженер-техн



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.