

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.25



Согласовано  
Директор школы №

*Ковалев*  
С.А.

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,5
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>488,0</b>	<b>22,7</b>	<b>27,1</b>	<b>39,1</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренок, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>551,0</b>	<b>23,0</b>	<b>13,6</b>	<b>83,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с картофелем, луком	85	197,2	4,8	6,1	23,7	2,4
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>353,2</b>	<b>10,4</b>	<b>11,1</b>	<b>45,7</b>	<b>4,6</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.