

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.25

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>						
Жаркое с курицей	200	207,0	10,5	9,9	18,8	1,9
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	36	86,4	2,5	0,9	18,0	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>452,4</b>	<b>13,7</b>	<b>13,6</b>	<b>69,4</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами , зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Чевапчичи в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	1,1
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с лимоном	200/5	42,0	0,2	0,1	10,2	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>750,0</b>	<b>32,6</b>	<b>29,1</b>	<b>90,0</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Пирожок печёный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,6
Напиток овсяный 0,2	1 шт	100,0	2,0	1,0	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>258,0</b>	<b>5,6</b>	<b>5,0</b>	<b>48,8</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.