

67

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.01.25

Согласовано  
Директор школы №

*Новикова*  
*С.Д.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	2,4	20,3	12,5	1,2
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	26	62,4	1,8	0,6	13,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>644,4</b>	<b>10,9</b>	<b>26,7</b>	<b>69,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	3,1
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>		<b>754,0</b>	<b>31,6</b>	<b>24,8</b>	<b>101,5</b>	<b>10,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный / платный)</b>						
Плюшка "Московская"	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,9
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>324,0</b>	<b>6,9</b>	<b>11,5</b>	<b>48,6</b>	<b>4,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

*Горячкина*

Калькулятор

Малышева Г.А.

*Малышева*

\* - 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.