

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.10.25

Согласовано
Директор школы № 49

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264	13,8	16,6	15	1,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	49	137	3,9	1,1	28	2,8
Стоимость рациона	96,63	821	31,5	29,5	108	10,8
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	162	7	5,5	21	2,1
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	15	42	1,2	0,3	8,6	0,8
Стоимость рациона	115,96	710	30	20,2	99,9	10
Полдник 5-11 класс (льготный/ платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	100	277	12,1	13,3	27,1	2,7
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Стоимость рациона	44,70	298	12,3	13,4	32,1	3,2


Инженер-технолог

Горючкина 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.