

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.23

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>                  |               |                    |             |             |             |                                      |
| Биточки домашние   | 100           | 198,0              | 13,8        | 11,3        | 10,1        | 0,8                                  |
| Пюре картофельное  | 180           | 130,0              | 3,8         | 6,3         | 14,5        | 1,2                                  |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир) | 75            | 75,0               | 1,2         | 3,9         | 9,0         | 0,8                                  |
| Напиток из шиповника   | 200           | 104,0              | 0,7         | 0,3         | 24,6        | 2,1                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами                          | 26            | 72,8               | 2,1         | 0,5         | 14,9        | 1,2                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                                     | <b>85,20</b>  | <b>579,8</b>       | <b>21,6</b> | <b>22,3</b> | <b>73,1</b> | <b>6,1</b>                           |
| <b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>                     |               |                    |             |             |             |                                      |
| Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью                     | 10/255        | 97,0               | 4,3         | 4,7         | 9,5         | 0,8                                  |
| Филе куриное панированное                                    | 100           | 296,0              | 24,0        | 16,7        | 12,4        | 1,0                                  |
| Макаронные изделия отварные                                  | 180           | 212,0              | 6,5         | 5,7         | 33,5        | 2,8                                  |
| Чай с сахаром  | 200           | 41,0               | 0,2         | 0,1         | 10,1        | 0,8                                  |
| Хлеб полезный с микронутриентами                             | 25            | 53,0               | 1,8         | 0,3         | 10,8        | 0,9                                  |
| Батон витаминный с микронутриентами                          | 30            | 84,0               | 2,4         | 0,6         | 17,1        | 1,4                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                                     | <b>102,24</b> | <b>783,0</b>       | <b>39,2</b> | <b>28,1</b> | <b>93,5</b> | <b>7,7</b>                           |
| <b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>                 |               |                    |             |             |             |                                      |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой                 | 75            | 160,0              | 8,8         | 5,6         | 18,6        | 1,5                                  |
| Компот из груши  | 200           | 58,0               | 0,2         | 0,1         | 14,0        | 1,2                                  |
| Яб л о к о   | 1шт           | 58,0               | 0,5         | 0,5         | 12,7        | 1,1                                  |
| <b>Стоимость рациона</b>                                     | <b>39,41</b>  | <b>276,0</b>       | <b>9,5</b>  | <b>6,2</b>  | <b>45,3</b> | <b>3,8</b>                           |

Инженер-техно

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.