

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>21,3</b>	<b>31,8</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>25,8</b>	<b>25,3</b>	<b>118,3</b>	<b>9,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>56,0</b>	<b>4,7</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.