

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.10.23

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	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>677,0</b>	<b>28,4</b>	<b>44,4</b>	<b>40,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>751,9</b>	<b>30,6</b>	<b>24,4</b>	<b>102,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>349,0</b>	<b>12,3</b>	<b>14,5</b>	<b>42,3</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн  
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.