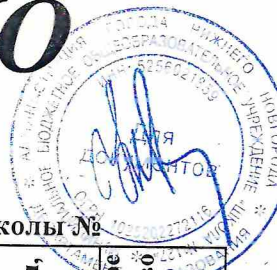


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.23

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
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	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>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток овсяный фруктовый " Экзотик "	200	100,0	2,0	1,0	22,0	1,8
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>				
		<b>312,0</b>	<b>7,7</b>	<b>6,9</b>	<b>56,1</b>	<b>4,6</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.