

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.23

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	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>689,6</b>	<b>22,3</b>	<b>32,1</b>	<b>77,9</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>483,2</b>	<b>22,0</b>	<b>14,4</b>	<b>66,8</b>	<b>5,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Пирожок печеный сдобный с мясом..луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>312,0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,2</b>	<b>44,0</b>	<b>3,7</b>

Инженер-техн

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.