

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2	
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>620,0</b>	<b>24,1</b>	<b>31,1</b>	<b>60,2</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>							
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/260	133,0	5,7	5,5	15,2	1,3	
Соте из индейки с овощами	200	209,0	12,5	10,3	16,4	1,3	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
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>636,0</b>	<b>23,3</b>	<b>17,5</b>	<b>96,0</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Напиток овсяный фруктовый " Э к з о т и к " 0,2	1шт	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

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.