

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.23

Согласовано *Зверева*  
Директор школы №

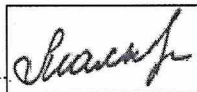
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>765,0</b>	<b>26,0</b>	<b>35,3</b>	<b>85,6</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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>604,0</b>	<b>22,2</b>	<b>19,8</b>	<b>84,0</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Плюшка с маком	85	246,0	7,1	7,7	37,0	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>403,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,3</b>	<b>74,1</b>	<b>6,1</b>

Инженер-техно



Калькулятор

Мальшева 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.