

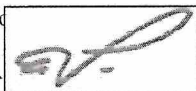
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.23

Согласовано *Зверев*  
Директор школы №

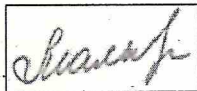
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	19	67,0	4,4	5,5	0	0
Жаркое с индейкой	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	45	6,0	0,4	0	1,1	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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>16,3</b>	<b>22,1</b>	<b>58,9</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>28,1</b>	<b>26,9</b>	<b>92,5</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</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.