

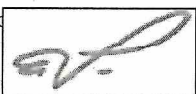
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.23

Согласовано *Звереве*
Директор школы №

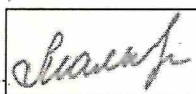
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	630,0	21,3	31,8	64,7	5,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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
Стоимость рациона	102,24	802,0	25,8	25,3	118,3	9,9
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,0	7,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

Инженер-техно



Столярова Е.А.

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.