

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.23

Согласовано *звук*  
Директор школы №

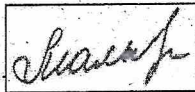
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Омлет натуральный с маслом	200/5	303,0	18,5	23,3	4,6	0,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	33	92,4	2,6	0,6	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>685,4</b>	<b>25,0</b>	<b>35,3</b>	<b>66,2</b>	<b>5,5</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 " Экзотик " 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-техно



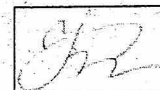
Столярова Е.А.

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.