

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23

Согласовано  
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>						
Фрикассе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>581,0</b>	<b>18,6</b>	<b>22,5</b>	<b>75,9</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>602,2</b>	<b>25,5</b>	<b>19,5</b>	<b>81,5</b>	<b>6,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом и рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>3,6</b>

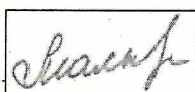
Инженер-техн



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.