

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.12.23

Согласовано *Зверьва*  
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	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>664,4</b>	<b>26,8</b>	<b>32,9</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ " Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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>710,0</b>	<b>24,0</b>	<b>21,9</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>408,0</b>	<b>10,8</b>	<b>12,6</b>	<b>62,9</b>	<b>5,2</b>

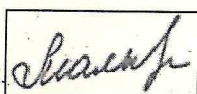
Инженер-техн

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.