

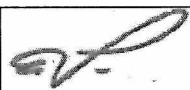
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.01.24

Согласовано *Зверева*  
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	265,0	18,5	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 микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>663,4</b>	<b>26,7</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	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,0</b>	<b>22,2</b>	<b>20,5</b>	<b>84,4</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,7
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>397,0</b>	<b>9,5</b>	<b>11,1</b>	<b>60,2</b>	<b>5,0</b>

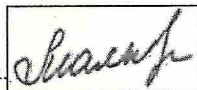
Инженер-техно



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.