


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.23

Согласовано 
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	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	15	6,0	0,07	0,03	0,9	0,08
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	702,6	29,1	44,5	45,7	3,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
Макаронник с мясом тушеным, с маслом	200/5	444,0	20,4	23,3	38,0	3,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	751,8	33,7	29,0	89,0	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
Стоимость рациона	39,41	349,0	12,3	14,5	42,3	3,5

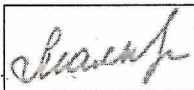
Инженер-техн

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.