

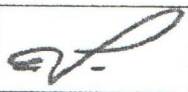
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.12.23

Согласовано *Звенива*  
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>						
Бифштекс домашний с маслом	90/5	240,0	8,1	15,9	15,9	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,7
Расоль консервированная ( доп.гарнир)	45	38,0	2,7	0	6,8	0,6
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>666,8</b>	<b>19,8</b>	<b>22,2</b>	<b>96,3</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	265	91,0	3,8	1,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
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>622,0</b>	<b>23,1</b>	<b>19,6</b>	<b>79,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>263,0</b>	<b>10,1</b>	<b>10,8</b>	<b>31,2</b>	<b>2,6</b>

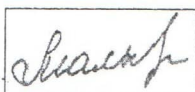
Инженер-техн



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.