

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.10.23



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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>778,0</b>	<b>26,0</b>	<b>36,8</b>	<b>85,5</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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>604,0</b>	<b>22,2</b>	<b>19,8</b>	<b>84,0</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Плюшка с маком	100	287,0	8,2	8,9	43,6	3,6
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>430,0</b>	<b>8,7</b>	<b>9,4</b>	<b>77,8</b>	<b>6,4</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.