

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.23

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>539,2</b>	<b>16,0</b>	<b>22,9</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
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>725,0</b>	<b>34,7</b>	<b>26,8</b>	<b>86,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>332,0</b>	<b>13,7</b>	<b>10,6</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

\* - 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.