

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Пудинг " Лакомка "со сгущенным молоком	200/20	465,0	20,2	13,8	65,2	5,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>611,0</b>	<b>24,7</b>	<b>17,3</b>	<b>89,6</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>750,5</b>	<b>28,6</b>	<b>23,7</b>	<b>105,5</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Х а ч а п у р и	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,0</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.