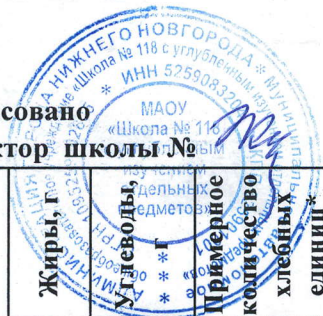


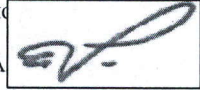
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.12.23

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0		
Плов из филе индейки	200	390,0	11,0	19,6	41,4	3,5		
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1		
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>625,0</b>	<b>13,8</b>	<b>28,0</b>	<b>78,6</b>	<b>6,6</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		
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8		
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4		
Компот из груш	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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4		
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>		<b>775,0</b>	<b>30,9</b>	<b>31,8</b>	<b>90,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>								
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2		
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8		
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>		<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техно  
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.