

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.23

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 порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>27,1</b>	<b>42,1</b>	<b>40,7</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>31,3</b>	<b>24,3</b>	<b>105,3</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>12,6</b>	<b>14,3</b>	<b>59,3</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно

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.