

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.11.23



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	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3	
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05	
Я б л о к о	1 шт	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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>626,6</b>	<b>16,1</b>	<b>27,5</b>	<b>78,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром(доп гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5	
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>585,0</b>	<b>30,0</b>	<b>14,0</b>	<b>77,5</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник 5-11класс (льготный+платный)</b>							
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5	
Сок фруктовый	204	91,8	0,0	0	22,8	1,9	
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>354,8</b>	<b>8,4</b>	<b>11,8</b>	<b>53,6</b>	<b>4,5</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.