

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углекислоты, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>753,0</b>	<b>34,9</b>	<b>30,5</b>	<b>84,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>-102,24</b>	<b>878,0</b>	<b>34,5</b>	<b>32,0</b>	<b>112,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>314,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,4</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техн

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.