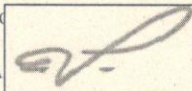


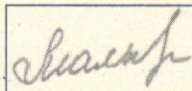
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

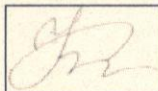
НА 25.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белок г	Жиры г	Углеводы г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,4
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>677,0</b>	<b>28,4</b>	<b>44,4</b>	<b>40,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,2	4,8	15,2	1,3
Макаронник с мясом тушеным, с маслом	200/5	444,0	20,4	23,3	38,0	3,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>751,8</b>	<b>33,7</b>	<b>29,0</b>	<b>89,0</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
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>349,0</b>	<b>12,3</b>	<b>14,5</b>	<b>42,3</b>	<b>3,5</b>

Инженер-технолог  
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.