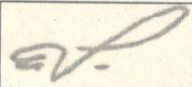


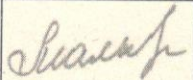
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

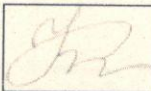
НА 29.09.23



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	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>643,2</b>	<b>16,2</b>	<b>29,2</b>	<b>79,5</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	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
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>549,0</b>	<b>28,8</b>	<b>11,4</b>	<b>82,6</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>332,0</b>	<b>13,7</b>	<b>10,6</b>	<b>45,4</b>	<b>3,8</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.