

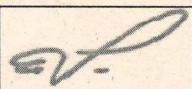
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

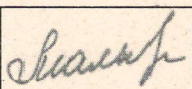
НА 26.09.23

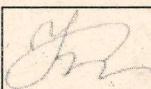
Согласовано  
Директор школы №



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 шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>				
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>				
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с мясом,луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</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.