

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.23

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>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Я б л о к о	130	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>458,0</b>	<b>16,0</b>	<b>10,4</b>	<b>74,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
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	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>788,0</b>	<b>37,0</b>	<b>29,7</b>	<b>93,3</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+ платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,3</b>	<b>6,1</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</b>

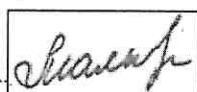
Инженер-техно

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.