

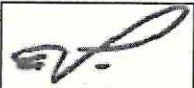
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ




НА 05.12.23

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
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>35,7</b>	<b>32,4</b>	<b>79,7</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Борщ "Нижегородский "мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	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	1,2
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>627,0</b>	<b>26,4</b>	<b>24,2</b>	<b>76,1</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>302,0</b>	<b>9,7</b>	<b>10,5</b>	<b>42,1</b>	<b>3,5</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.