

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,90	0,20	0,00
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,00	12,50	5,50	0,40
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>772,0</b>	<b>27,22</b>	<b>35,8</b>	<b>85,2</b>	<b>6,90</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
Плов из говядины	200	309,0	12,70	12,80	36,00	3,00
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>591,0</b>	<b>20,9</b>	<b>18,9</b>	<b>84,4</b>	<b>7,1</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Плюшка с маком	85	246,0	7,10	7,70	37,00	3,00
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	150	67,0	0,60	0,60	14,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>403,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,3</b>	<b>74,1</b>	<b>6,1</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

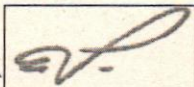
Калькулятор

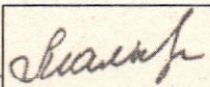
Косолапова В.Ф.

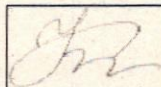
Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	10,27	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Сыр порционно	6,55	10	35	2,3	2,9	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,72	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная гречневая с маслом	19,73	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Бефстроганов из филе индейки	44,43	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,5
Плов из говядины	66,21	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,65	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
<b>Напитки</b>							
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -+R[-34]C:RC[12] 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.