

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11 кл) платный льготный						
Котлета из индейки	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,20
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,50
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		447,0	18,70	15,1	59,4	4,90
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Сыр сырнй с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	27,90	1,90
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		696,0	28,5	23,7	110,2	8,7
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный с яйцом	75	205,0	7,90	11,30	18,10	1,50
Сок фруктовый	204	90,0	0,00	0,00	22,50	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,60
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		263,0	8,4	11,8	30,8	3,1

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
Корнева
Е.И.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть