

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.11.23

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						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
Плов из говядины	200	322,0	14,00	13,70	35,60	2,90
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Яблоко свежее	1шт	46,0	0,40	0,40	10,30	0,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		580,0	16,90	25,6	70,7	5,80
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Рагу из говядины	200	224,0	12,50	12,00	16,50	1,30
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	6,0	0,40	0,00	1,20	0,10
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,20	0,50	19,40	1,60
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		644,4	24,6	18,9	93,6	7,8
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Хачапури	90	268,0	11,50	13,60	24,90	2,00
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1 шт	46,0	0,40	0,40	10,30	0,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		314,0	11,9	14,0	35,2	2,8

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