

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.11.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак (5-11 кл) платный льготный</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
Фрикассе из индейки	100	164,0	7,20	14,00	2,00	0,20
Вермишель отварная	200	236,0	7,20	6,30	37,20	3,10
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминизированный с микроэлементами	40	112,0	3,20	0,80	22,80	1,90
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>687,0</b>	<b>20,00</b>	<b>28,7</b>	<b>86,2</b>	<b>7,20</b>
<b>Обед (5-11 кл) платный льготный</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,30
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,40	0,60	17,10	1,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>796,0</b>	<b>34,9</b>	<b>24,3</b>	<b>102,9</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник (5-11 кл) платный льготный</b>						
Пирожок печеный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>240,0</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>33,6</b>	<b>2,9</b>

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