

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.23

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 шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,30
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Мандарин	1 шт	42,0	1,00	0,20	9,00	0,70
Батон витаминизированный с микронутриентами	33	92,4	2,60	0,70	18,90	1,60
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		590,4	16,70	22,7	80,0	6,60
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,6	2,20	0,40	13,00	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,00	0,80	21,70	1,80
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		836,0	32,7	32,0	96,8	8,1
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,00	8,70	33,90	2,80
Сок фруктовый	205	90,0	0,00	0,00	22,50	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		299,0	7,5	9,2	46,6	4,0

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