

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 21.11.23

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
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,70	19,40	19,70	1,60
Ризотто	180	272,0	5,60	13,20	32,70	2,70
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		758,0	21,70	39,4	79,2	6,50
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,70	6,90	10,10	0,90
Плов из говядины	200	322,0	14,00	13,70	35,60	3,00
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Яблоко свежее	130	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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>		657,0	24,0	21,9	96,7	8,2
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Хачапури	80	238,0	10,30	12,10	22,20	1,80
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,60
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		296,0	10,8	12,6	34,9	3,4

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