

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.23

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						
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Капуста квашенная с маслом растительным	75	75,0	1,20	3,90	9,00	0,80
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	26	72,8	2,10	0,50	14,90	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		579,8	21,60	22,3	73,1	6,10
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,30	4,70	9,50	0,80
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,70	1,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		730,0	39,2	28,1	94,0	7,9
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печенный с курицей, капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,50
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,60
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		218,0	9,3	6,1	31,3	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