

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 03.10.23

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Филе куриное панированное	90	156,0	14,60	7,90	5,20	0,40
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	1,00	10,03	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,80	0,60	16,00	1,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		407,4	21,50	15,8	45,7	3,80
Обед (5-11) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,20	17,00	11,50	0,90
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Помидоры свежие	70	15,0	0,80	0,10	2,70	0,20
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,40	1,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		828,6	36,3	27,7	101,6	8,4
Полдник (5-11) платный льготный						
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,30	9,90	19,40	1,60
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		312,0	11,0	10,2	44,0	3,6

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.