

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 11.10.23

Согласовано
Директор школы № 1

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Капуста квашеная с маслом растительным	45	46,0	0,70	2,30	5,50	0,40
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,87
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		608,2	20,90	33,0	56,9	4,67
Обед (5-11) платный льготный						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,60	3,00	15,00	1,20
Плов из говядины	200	322,0	14,00	13,70	35,60	2,90
Помидоры свежие	60	13,0	0,70	0,10	2,30	0,10
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	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		652,0	25,1	17,6	91,2	7,4
Полдник (5-11) платный льготный						
Пицца школьная	100	274,0	13,50	10,40	31,50	2,60
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

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.