

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Фрикасе из индейки	100	164,0	7,20	14,00	2,00	0,10
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Напиток клюквенный	200	65,0	0,10	0,10	15,90	1,30
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>595,0</b>	<b>19,50</b>	<b>23,4</b>	<b>76,3</b>	<b>6,20</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,30	4,70	9,50	0,70
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,10	13,30	21,70	1,80
Огурцы свежие	40	6,0	0,30	0,04	1,00	0,08
Яблоко свежее	1шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>602,2</b>	<b>25,5</b>	<b>19,5</b>	<b>81,5</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	1,60
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>298,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>42,7</b>	<b>3,4</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова.В.Ф

Директор по

Корнева

Е.И.

\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть