

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Биточки школьные	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Огурцы свежие	50	7,0	0,40	0,10	1,30	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		617,0	23,00	36,5	49,6	4,20
Обед (5-11) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
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>		706,0	28,7	22,9	89,7	7,4
Полдник (5-11) платный льготный						
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,30	9,90	19,40	1,60
Напиток из 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

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