

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.23

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	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Помидоры свежие	70	10,0	0,80	0,10	2,70	0,20
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,00	0,70	21,23	1,80
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		684,6	22,30	32,1	77,9	6,60
Обед (5-11) платный льготный						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
Жаркое по- домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Огурцы свежие	50	7,0	0,40	0,10	1,30	0,10
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
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>		483,2	22,0	14,4	66,8	5,5
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

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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