

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.10.23

Согласовано
Директор школы №

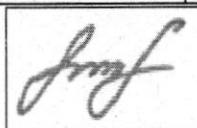
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Сыр порционно	10	35,0	2,30	2,90	0,00	0,00
Шницель нежный	90	219,0	15,00	12,20	11,90	0,90
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		584,0	25,50	24,4	65,0	5,30
Обед (5-11) платный льготный						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,80	4,00	14,00	1,20
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Чай 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	36	100,8	2,90	0,70	20,60	1,70
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		751,8	30,6	24,4	102,8	8,5
Полдник (5-11) платный льготный						
Хачапури	95	284,0	12,20	14,40	26,40	2,20
Напиток клюквенный	200	65,0	0,10	0,10	15,90	1,30
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		349,0	12,3	14,5	42,3	3,5

Инженер-технолог

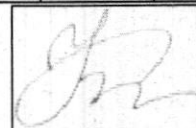
Горячкина Н.Н.

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