

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.23

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>						
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,00	20,30	12,10	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>572,0</b>	<b>30,10</b>	<b>27,2</b>	<b>51,2</b>	<b>4,30</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,20	17,00	11,50	0,90
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Помидоры свежие	70	15,0	0,80	0,10	2,70	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	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>834,2</b>	<b>36,4</b>	<b>27,8</b>	<b>102,8</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Пирожок печеный сдобный 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>		<b>312,0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,2</b>	<b>44,0</b>	<b>3,6</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

Гсрякина 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.