

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,30	13,10	1,60	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 витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		581,0	18,60	22,5	75,9	6,20
Обед (5-11) платный льготный						
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	35	5,0	0,20	0,00	0,90	0,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Яблоки свежие	1шт	67,0	0,60	0,60	14,70	1,20
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>		604,0	25,2	19,5	82,0	6,7
Полдник (5-11) платный льготный						
Пирожок печеный сдобный с мясом и 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>		298,0	9,1	10,0	42,7	3,4

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина 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.