

136

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.23

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Индейка с булгуром	200	352,0	13,20	16,80	37,00	3,00
Помидоры свежие	50	12,0	0,60	0,10	2,00	0,20
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Яблоко свежее	1шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	31	86,8	2,50	0,60	17,70	1,50
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>611,8</b>	<b>17,18</b>	<b>24,3</b>	<b>81,0</b>	<b>6,70</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Суп сырный с мясом, гренками, зеленью	10/15/250	183,0	6,90	6,80	22,70	1,80
Ежики Аппетитные	100/50	202,0	11,30	11,80	12,90	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Огурцы свежие	20	3,0	0,20	0,02	0,50	0,00
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>		<b>727,0</b>	<b>27,0</b>	<b>25,7</b>	<b>88,9</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Пицца Школьная	100	274,0	13,50	10,40	31,50	2,60
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>332,0</b>	<b>13,7</b>	<b>10,6</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

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.