

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Сыр порционно	12	43,0	2,80	3,50	0,00	0,00
Шницель нежный	90	219,0	15,00	12,20	11,90	0,00
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 витаминизированный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,10	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		606,0	26,40	25,1	67,8	4,60
Обед (5-11) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	141,0	9,20	4,80	15,20	1,30
Макаронник с мясом тушеным, маслом	200/5	444,0	20,40	23,30	38,00	3,10
Чай с 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	26	72,8	2,10	0,50	14,90	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		751,8	33,7	29,0	89,0	7,4
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

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.