

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.23

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 сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,10
Помидоры свежие	30	7,5	0,30	0,06	1,10	0,09
Яблоко свежее	1шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>644,7</b>	<b>16,18</b>	<b>29,2</b>	<b>79,5</b>	<b>6,49</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,00	0,90	13,70	1,10
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>549,0</b>	<b>28,8</b>	<b>11,4</b>	<b>82,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Пицца Школьная	100	274,0	13,50	10,40	31,50	2,60
Компот из ягод	200	38,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>312,0</b>	<b>13,7</b>	<b>10,6</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</b>

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.