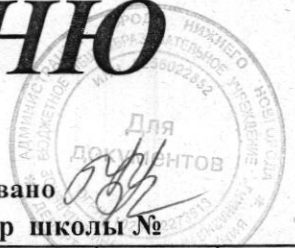


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,80	12,00	5,90	0,40
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,70
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		778,0	26,00	36,8	85,5	7,00
Обед (5-11) платный льготный						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
Плов из говядины	200	322,0	14,00	13,70	35,60	3,00
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	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	22,2	19,8	84,0	7,1
Полдник (5-11) платный льготный						
Плюшка с маком	100	287,0	8,20	8,90	43,60	3,60
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		430,0	8,7	9,4	77,8	6,5

Инженер-технолог

Калькулятор

Директор по производству
Корнева

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

* - 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.