

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Котлеты куриные с сыром	90	152,0	11,90	8,10	7,90	0,60
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		500,0	21,70	19,1	60,1	4,90
Обед (5-11) платный льготный						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Макаронник с мясом и мясом	200/5	434,0	21,00	21,20	39,60	3,60
Икра кабачковая	60	47,0	0,70	2,80	4,60	0,30
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>		825,0	31,2	30,2	99,3	8,5
Полдник (5-11) платный льготный						
Плюшка московская	75	212,0	5,70	5,90	34,10	2,80
Напиток овсяный фруктовый экзотик	200	100,0	2,00	1,00	22,00	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		312,0	7,7	6,9	56,1	4,6

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.