

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Сыр порционнo	15	150,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Котлеты из индейки	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,30
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,50
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,40	0,60	17,70	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		553,0	22,10	19,1	50,1	4,10
Обед (5-11) платный льготный						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,30
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микроэлементами	30	84,0	2,40	0,60	17,70	1,40
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,90	0,70	20,60	1,70
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		768,8	28,8	23,9	109,8	9,1
Полдник (5-11) платный льготный						
Хачапури	95	284,0	12,20	14,40	26,40	2,20
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		374,0	12,2	14,4	48,8	4,0

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.