

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 12.10.23

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 порционно	18	64,0	4,10	5,20	0,00	0,00
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,20	17,00	11,50	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Помидоры свежие	40	9,0	0,40	0,10	1,50	0,10
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		666,0	26,40	30,4	71,3	5,80
Обед (5-11) платный льготный						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,80	6,20	7,00	0,50
Филе куриное панированное	90	259,0	21,30	14,90	9,90	0,10
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,70
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
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>		764,0	38,6	27,8	89,4	6,6
Полдник (5-11) платный льготный						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,60	10,50	33,00	2,70
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>		416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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.