

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
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	1,00
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 витаминизированный с микронутриентами	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	5,90
Обед (5-11) платный льготный						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,80	6,20	7,00	0,50
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
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 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>		801,0	41,3	29,6	91,9	7,6
Полдник (5-11) платный льготный						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,60	10,50	33,00	2,70
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	150	67,0	0,60	0,60	14,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		389,0	12,4	11,2	59,7	4,9

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.