

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 16.10.23

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	13	47,0	3,00	3,80	0,00	0,00
Масло сливочное порционно	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	205,0	5,30	7,00	30,00	2,50
Йогурт фасованный растишка 1/110	1шт	271,0	4,20	3,30	12,30	1,00
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,10	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		829,0	17,30	28,5	81,5	6,70
Обед (5-11) платный льготный						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,50	4,70	16,60	1,40
Рагу из говядины	200	224,0	12,30	12,00	16,50	1,30
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>		532,0	21,8	17,6	72,2	6,0
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	1,90
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		374,0	12,2	14,4	48,8	4,1

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

Корнева Е.И.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть