

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Масло сливочное порционнно 1/15	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Плов из говядины	200	309,0	12,70	12,80	36,00	3,00
Огурцы свежие	60	8,0	0,50	0,06	1,50	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		551,2	15,80	26,0	64,3	5,40
Обед (5-11) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,30
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
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>		616,0	28,1	21,7	70,5	5,9
Полдник (5-11) платный льготный						
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,30	9,90	19,40	1,60
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		312,0	11,0	10,2	44,0	3,6

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.