

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Индейка с булгуром	200	352,0	13,20	16,80	37,00	3,00
Помидоры свежие	50	12,5	0,50	0,10	1,90	0,10
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Яблоко свежее	1шт	67,0	0,60	0,60	14,70	1,20
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,50	0,60	17,70	1,50
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		626,3	17,20	24,4	83,8	6,80
Обед (5-11) платный льготный						
Суп сырный с мясом, гречкой, зеленью	10/15/250	183,0	6,90	6,80	22,70	1,80
Ёжики аппетитные	100/50	202,0	11,30	11,80	12,90	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Огурцы свежие	20	3,0	0,20	0,02	0,50	0,00
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
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>		727,0	27,0	25,7	88,9	7,2
Полдник (5-11) платный льготный						
Пицца школьная	100	274,0	13,50	10,40	31,50	2,60
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		332,0	13,7	10,6	45,4	3,7

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