

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.23

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 шоколадное	10	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
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
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	0,80
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		748,0	34,80	24,3	97,2	7,60
Обед (5-11) платный льготный						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,20	17,00	11,50	0,90
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,6	2,20	0,40	13,00	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,00	1,70
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		878,6	34,6	32,1	112,9	9,3
Полдник (5-11) платный льготный						
Пирожок печеный с курагой	75	174,0	4,60	4,00	30,10	2,50
Напиток овсяный	200	140,0	2,00	6,40	19,00	1,50
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		314,0	6,6	10,4	49,1	4,0

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.