

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.23

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 порционно 1/15	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Помидоры свежие	70	15,0	0,80	0,10	2,70	0,20
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминизированный с микронутриентами	37	103,6	3,00	0,70	21,20	1,80
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		689,6	22,30	32,1	77,9	6,60
Обед (5-11) платный льготный						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Огурцы свежие	50	7,0	0,40	0,10	1,30	0,00
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		483,2	22,0	14,4	66,8	5,4
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

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

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.