

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.10.23

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 сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Помидоры свежие	50	12,5	0,50	0,10	1,90	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Яблоко свежее	120	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,70	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		712,5	23,98	30,7	85,2	7,10
Обед (5-11) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Плов из филе индейки	200	390,0	12,00	19,60	41,40	3,45
Огурцы свежие	25	3,8	0,25	0,02	0,60	0,05
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,20	0,60	16,00	1,30
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		710,2	25,3	24,8	97,2	8,0
Полдник (5-11) платный льготный						
Булочка обыснная с творогом	100	273,0	11,60	10,50	33,00	2,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		416,0	12,1	11,0	67,2	5,6

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