

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.23

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 фасованное 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	9,0	0,40	0,10	1,50	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,80
Яблоко свежее	1 шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,10	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		709,0	23,88	30,7	84,2	7,00
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	380,0	11,40	18,60	41,60	3,50
Огурцы свежие	50	7,5	0,50	0,05	1,20	0,10
Компот из яблок	20	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	35	98,0	2,80	0,70	20,00	1,70
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		723,5	25,5	24,0	102,0	8,5
Полдник (5-11) платный льготный						
Булочка обсыпная 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

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.