

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.23

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
Индейка с булгуром	200	352,0	13,20	16,80	37,00	3,10
Помидоры свежие	30	7,5	0,30	0,06	1,10	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Яблоко свежее	1 шт	53,0	0,48	0,50	11,80	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,30	0,60	16,60	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		605,7	16,38	30,4	66,6	5,59
Обед (5-11) платный льготный						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,00	0,90	13,70	1,10
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		549,0	28,8	11,4	82,6	6,8
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