

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.23

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	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Тефтельки 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
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		819,0	31,40	35,6	93,2	7,60
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,00
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
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>		670,0	35,9	27,8	69,2	5,7
Полдник (5-11) платный льготный						
Напиток овсяный шоколадный, обогащённый кальцием и витамином В ₂	200	140,0	2,00	6,40	19,00	1,50
Плюшка московская	75	212,0	5,70	5,90	34,10	2,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		352,0	7,7	12,3	53,1	4,3

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.