

136

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11 кл) платный льготный						
Шницель "Нежный" с маслом	90/5	252,0	15,10	15,90	12,00	1,00
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Яблоко свежее	1шт	45,0	0,40	0,40	9,80	0,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		560,0	21,70	24,3	63,2	5,10
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,80	4,00	14,00	1,20
Гуляш из говядины	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,80
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,80	0,70	20,00	1,70
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		794,0	31,3	24,3	105,3	8,6
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Хачапури	90	268,0	11,50	13,60	24,90	2,00
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1 шт	45,0	0,40	0,40	9,80	0,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		313,0	11,9	14,0	34,7	2,8

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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