

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.12.23

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						
Сыр порционно	15	150,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,80	12,00	5,90	0,40
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	1,70
Батон витаминизированный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,80	1,90
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		858,0	30,60	29,1	93,9	7,60
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
Плов из говядины	200	322,0	14,00	13,70	35,60	2,90
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,10
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
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>		662,0	22,7	20,3	96,7	7,9
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Хачапури	80	238,0	10,30	12,10	22,20	1,80
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		296,0	10,8	12,6	34,9	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