

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.23

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						
Котлета куриная	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,40
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	25	4,0	0,20	0,00	0,80	0,00
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		530,0	28,00	16,3	67,9	5,60
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99,6	3,40	0,60	20,30	1,70
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,00	1,00	28,60	2,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		774,6	31,5	22,8	104,3	8,6
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	1,70
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		266,0	9,6	10,5	33,0	2,7

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