

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.11.23

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
Огурец консервированный	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 витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		530,0	28,00	16,3	67,9	5,50
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
Яблоко свежие	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	47	131,6	3,80	0,90	26,90	2,30
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,00	1,00	28,60	2,40
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		960,6	37,9	28,3	131,7	11,1
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	1,78
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	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		266,0	9,6	10,5	33,0	2,9

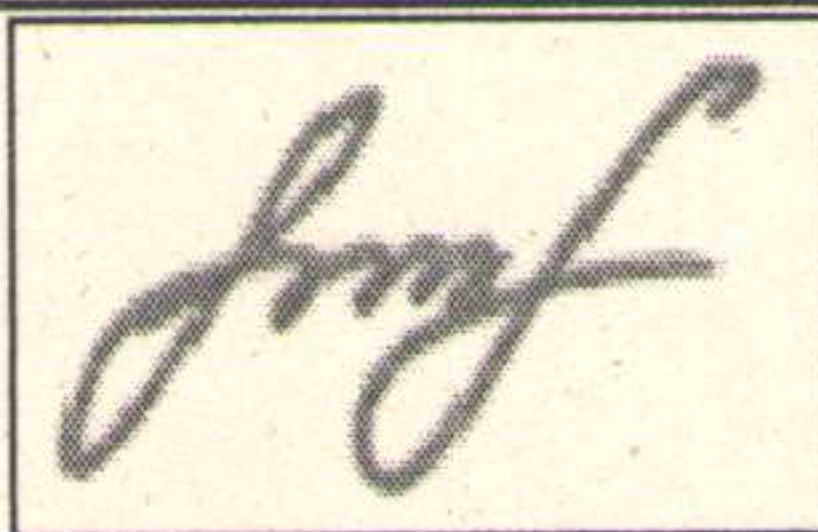
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

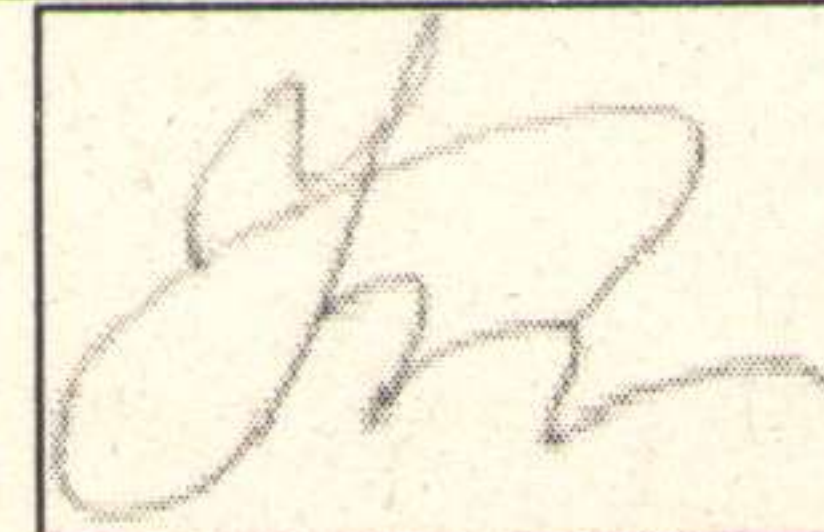


Калькулятор

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