

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.23

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приращение количества хлебных единиц*
Завтрак (5-11 кл) платный льготный						
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 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
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
Стоимость рациона: 85,20		623,0	23,60	20,4	86,3	7,00
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Макаронник с мясом	200	434,0	21,00	21,20	39,60	3,30
Горошек консервированный (доп, гарнир)	40	15,0	1,20	0,10	2,60	0,20
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,20	0,50	19,40	1,60
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,00
Стоимость рациона: 102,24		891,4	34,7	28,1	117,3	9,6
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,40	9,30	36,30	3,00
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Мандарин	1 шт	39,0	0,90	0,20	8,30	0,70
Стоимость рациона: 39,41		297,0	8,3	9,5	44,6	3,7

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