

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.23

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						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминизированный с микроэлементами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		819,0	24,30	37,3	96,6	8,00
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,30	10,90	16,00	1,30
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	1,20
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,60	0,60	18,30	1,50
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		596,1	28,2	16,5	84,3	7,1
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	1,70
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,30	0,10	10,40	0,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,60
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		266,0	9,6	10,5	33,0	3,3

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