ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, 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
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Батон витаминизированный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
Стоимость рациона:85,20		***694,0***	***33,10***	***18,9***	***98,0***	***8,20***
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	119,0	7,00	7,00	7,20	0,60
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,10	13,30	21,70	1,80
Капуста квашеная с маслом растительным	60	59,0	0,90	3,00	6,80	0,50
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	11,10
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84,8	2,90	0,50	17,30	1,40
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,00	1,90
Стоимость рациона: 102,24		***731,8***	***31,1***	***24,6***	***88,2***	***17,3***
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,00	8,70	33,90	2,80
Сок фруктовый	205	91,0	0,00	0,00	22,50	1,80
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,60
Стоимость рациона: 39:41		***299,0***	***7,5***	***9,2***	***46,6***	***4,4***

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