

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.23

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						
Масло сливочное порционно	1шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,10
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,30
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,20	0,00	0,60	0,10
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	1,00
Батон витаминизированный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,40	1,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		585,6	15,90	27,4	68,7	5,80
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,00	0,90	13,70	1,10
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Капуста квашеная с маслом растительным (доп.гарнир)	55	54,0	0,90	2,90	6,30	0,50
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		585,0	30,0	14,0	77,5	6,4
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный с яйцом	75	205,0	7,90	11,30	18,10	1,50
Сок фруктовый	204	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		263,0	8,4	11,8	30,8	2,5

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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 использован