

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,00
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		527,0	19,80	26,4	52,6	4,10
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	271,0	16,10	13,30	21,70	1,80
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	25	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	25	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		602,8	26,0	18,5	82,6	6,8
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с мясом, луком	75	195,0	9,70	9,30	18,20	1,50
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		253,0	9,9	9,5	32,1	2,6

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