

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.24

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 сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,00	12,20	11,90	1,00
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,50
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		536,0	20,90	25,8	55,0	4,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,80	4,00	14,00	1,20
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,10
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
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>		454,0	16,0	14,3	54,9	4,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	70	227,0	9,00	10,60	19,50	1,60
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		493,0	10,2	11,4	56,8	4,6

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