

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Икра кабачковая	20	16,0	0,25	1,00	1,60	0,10
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,40	1,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		648,6	31,05	25,8	73,2	6,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,50	5,30	8,60	0,70
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,30	11,80	12,90	1,20
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
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>		495,0	22,8	18,1	60,5	5,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печёный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	1,80
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		282,0	9,7	10,7	36,7	3,0

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