

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,40	0,80	24,00	2,00
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		674,6	32,00	25,1	80,2	6,80
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 микроэлементами	25	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микроэлементами	25	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		695,8	28,7	24,9	88,9	7,6
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный 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