

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.24

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
Сыр порционно	15	53,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Чай с сахаром, лимоном	200/7	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		640,0	26,10	29,3	68,1	4,60
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Плов из филе индейки	200	375,0	10,70	17,10	44,50	3,70
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,10	0,30	12,50	1,00
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		793,5	25,9	22,7	121,8	10,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		330,0	9,5	7,5	56,0	4,7

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