

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,74
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		682,0	24,10	27,7	84,1	6,94
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
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
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>		653,8	34,9	21,9	71,5	6,0
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с курицей, капустой	80	171,0	9,40	6,00	19,80	1,60
Напиток клюквенный	215	66,0	0,10	0,10	16,00	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		237,0	9,5	6,1	35,8	2,7

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