

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл) платный льготный						
Сыр порционно	20	71,0	4,60	5,80	0,00	0,00
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,00	12,20	11,90	0,80
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,40	0,60	17,10	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		516,0	22,50	29,6	39,5	2,70
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Плов из филе индейки	200	390,0	12,00	19,60	41,40	3,40
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Хлеб полезный с микронутриентами	28	78,4	2,20	0,60	16,00	1,30
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,60	0,70	18,90	1,60
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		791,8	26,3	25,3	115,4	9,5
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		240,0	9,5	7,5	33,6	2,8

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