

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Какао с молоком	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		823,0	30,00	35,2	96,7	7,80
Обед (5-11 кл) платный льготный						
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	1,00
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	1,10
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>		555,0	32,0	21,6	58,3	4,7
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный с курицей, капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,60
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	212,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		218,0	9,3	6,1	31,3	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