

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.24

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
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,50	15,70	21,70	1,80
Чай с сахаром,лимоном	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,40	0,80	24,00	2,00
<i>Стоимость рациона:85,20</i>		506,6	17,20	23,9	55,9	4,70
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом тушеным,сметаной,зеленью	275	122,0	3,90	6,40	10,00	0,90
Бифштекс домашний	90	217,0	8,10	13,40	15,90	1,30
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,70
Икра кабачковая	25	19,0	0,30	1,20	1,90	0,10
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,70	0,70	19,40	1,00
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		862,2	27,0	30,8	97,7	9,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	70	227,0	9,00	10,60	19,50	1,60
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		334,0	9,7	11,2	44,2	3,8

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