

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл)						
Сыр порционно	15	53,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	350,0	12,80	15,50	39,80	3,30
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		597,0	18,90	28,2	66,9	5,60
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,50	0,80	13,70	1,10
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,60
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>		524,0	27,6	11,0	71,2	6,4
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Маковый рулет посыпной	85	258,0	7,40	9,30	36,30	3,00
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>		316,0	7,9	9,8	49,0	4,1

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