

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Котлета куриная	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,40
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Икра кабачковая	30	23,0	0,40	1,40	2,30	0,20
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,60	0,60	18,30	1,50
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		648,6	29,50	18,5	90,8	7,50
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Рожки отварные	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 микроэлементами	25	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микроэлементами	25	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		752,8	28,6	20,6	102,8	1,6
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
Яблоко	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		148,0	0,5	0,5	35,1	2,9

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