

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 15.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл) платный льготный						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,80	12,00	5,90	0,40
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	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,40	0,90	24,60	2,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		610,4	17,60	20,1	89,9	7,50
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	122,0	3,90	6,40	10,00	0,90
Макаронник с мясом тушеным	200	428,0	19,20	22,10	38,00	3,50
Напиток из облепихи	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,02
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>		733,0	26,9	29,3	88,1	7,5
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
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	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		107,0	0,7	0,6	24,7	2,1

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