

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Плов из говядины	200	300,0	11,60	11,70	37,10	3,10
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,00	1,00	28,60	2,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		610,0	16,10	13,2	106,4	8,80
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,70	5,40	16,80	1,40
Макаронник с мясом	200	397,0	21,00	17,10	39,60	3,30
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	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>		688,0	30,5	23,3	94,7	7,9
Полдник -5-11 кл (льготный/платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Пирожок печеный с мясом, рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	1,80
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		326,0	10,4	11,0	46,3	3,8

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