

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл) платный льготный						
Котлета куриная	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,40
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		595,0	29,90	17,6	79,0	6,60
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,70
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	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>		572,0	26,9	22,0	67,3	5,6
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,70	10,70	21,70	1,80
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		280,0	9,9	10,8	35,7	3,0

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