

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,50	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		594,2	20,30	19,3	82,0	6,80
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,80	4,80	21,60	1,80
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
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>		554,0	31,8	24,0	65,9	5,6
Полдник -5-11 кл(льготный/платный)						
Пирожок печеный с курицей и капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,50
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		116,0	0,7	0,5	26,7	2,3

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