

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.01.24

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 шоколадное	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,20
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,50	16,20	18,20	1,50
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,50	0,60	17,70	1,50
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		498,8	12,70	26,6	51,9	4,30
Обед (5-11 кл) платный льготный						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
Биточки "Школьные"	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Икра кабачковая	25	19,0	0,30	1,20	1,90	0,10
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	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>		516,0	24,5	22,0	55,2	4,5
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный 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 свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		240,0	9,5	7,5	33,6	2,8

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

Меню буфетной продукции на 17.01.2024 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,20
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты см картофелем, мясом, зеленью	22,73	10/250	78,0	4,00	3,90	6,90	0,50
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	58,16	200	256,0	9,50	16,20	18,20	1,50
Биточки "Школьные"	52,10	100	257,0	16,50	17,10	9,30	0,80
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	11,96	150	185	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая	4,12	25	19,0	0,30	1,20	1,90	0,10
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,38	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по производ

Корнева Е.И.



* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.