

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.24

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 сливочное	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Котлета из индейки	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		529,0	21,30	21,9	61,9	5,20
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,50	14,60	22,80	1,90
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
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>		618,0	22,6	21,8	82,7	6,9
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,90	11,30	18,10	1,50
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>		353,0	8,4	11,8	53,2	4,5

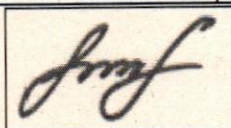
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

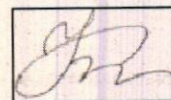


Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Корнева
Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть