

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл) платный льготный						
Сыр порционно	25	88,0	5,70	7,30	0,00	0,00
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,90	0,20	0,00
Омлет натуральный	200	265,0	18,50	19,20	4,60	0,40
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,00	0,70	21,20	1,80
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		656,6	28,12	38,7	49,0	4,20
Обед (5-11 кл) платный льготный						
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 ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		621,0	33,8	22,4	71,1	6,0
Полдник (5-11 кл) платный льготный						
Пирожок печеный с курицей капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,60
Напиток из шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		218,0	9,3	6,1	31,3	2,7

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