

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Котлеты из индейки	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,30
Картофель отварной	180	138,0	3,50	5,70	18,40	1,50
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>		389,0	18,20	14,6	46,7	3,90
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп сырной с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Вермишель отварная	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,6	2,20	0,40	13,40	1,10
Батон витаминный с микронутриентами	42	114,8	3,30	0,80	23,50	2,00
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		509,8	18,6	16,5	85,0	7,1
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный 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>		148,0	0,5	0,5	35,1	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