

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.02.24

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	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,20
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,70
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,00	1,80
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		813,0	27,70	35,6	94,7	7,80
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ "Сибирский" с мясом, со сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,70	6,90	10,10	0,90
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,10	12,00	19,30	1,60
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	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>		556,0	19,6	19,7	67,7	5,7
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	70	227,0	9,00	10,60	19,50	1,60
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		170,0	0,5	0,5	40,7	3,4

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