

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.24

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	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
Биточки домашние	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,50	1,20
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	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		504,0	19,90	24,4	51,2	4,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,40	4,00	9,30	0,80
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,00	10,60	4,30	0,30
Рожки отварные	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	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,50	0,60	17,70	1,50
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		447,8	21,9	15,6	54,1	4,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с курицей, капустой	85	205,1	8,70	7,40	21,10	1,70
Напиток клюквенный	200	65,0	0,10	0,10	15,90	1,30
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		270,1	8,8	7,5	37,0	3,0

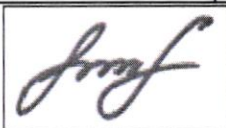
Инженер-технолог

Калькулятор

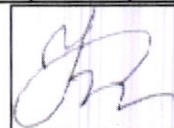
Горячкина Н.Н.



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