

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.01.24

Согласовано
Директор школы № *102*



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11кл) платный/ льготный						
Котлеты из индейки	90	146,0	12,50	8,30	3,90	0,20
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	43	120,4	3,40	0,90	24,60	2,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		445,4	19,60	15,0	57,0	4,70
Обед (5-11 кл) платный/ льготный						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
Гуляш из говядины	100	138,0	9,60	9,60	3,50	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	32	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		592,8	22,2	16,7	88,0	7,3
Полдник (5-11 кл) платный/ льготный						
Пирожок печеный с яйцом	75	205,0	7,90	11,30	18,10	1,50
Сок фруктовый	202	90,0	0,00	0,00	22,50	1,90
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		263,0	8,4	11,8	30,8	2,6

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