

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,10
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		534,0	15,10	18,9	72,6	5,90
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,30	10,90	16,00	1,30
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,20
Хлеб полезный с микронутриентами	28	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	40	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		528,0	27,1	15,9	69,6	5,8
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,00	8,70	33,90	2,80
Сок фруктовый	201	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>		389,0	7,5	9,2	69,0	5,8

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