

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.01.24

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 сливочное порционнo	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
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	45	126,0	3,60	0,90	25,70	2,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		786,0	24,20	33,7	96,5	8,00
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	227,0	15,60	11,30	15,60	1,30
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микронутриентами	25	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		527,8	22,2	13,2	79,3	6,6
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с мясом, луком	75	195,0	9,70	9,30	18,20	1,50
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		253,0	9,9	9,5	32,1	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