

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.24

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	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Котлета куриная	100	229,0	20,20	9,00	16,80	1,40
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,60
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		762,0	33,30	26,2	98,3	11,80
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,80	6,20	7,00	0,60
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,10	13,30	21,70	1,80
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
Хлеб полезный с микроэлементами	25	67,8	2,30	0,40	13,80	1,20
Батон витаминный с микроэлементами	25	126,0	3,60	0,90	25,20	2,10
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		662,8	29,8	20,8	80,9	6,8
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,40	9,30	36,30	3,00
Сок фруктовый	200	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>		316,0	7,9	9,8	49,0	4,1

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