

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.24

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,00	12,20	11,90	1,00
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	2,80
Икра кабачковая	25	19,0	0,30	1,20	1,90	0,10
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,70	0,70	19,40	1,60
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		652,2	25,20	20,4	91,4	7,60
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,40	6,60	17,50	1,40
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,50	15,70	21,70	1,80
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,90
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		591,0	21,9	23,2	74,4	6,2
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	70	227,0	9,00	10,60	19,50	1,60
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		389,0	10,2	11,4	56,8	4,7

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