

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.01.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
Фрикассе из индейки	100	164,0	7,20	14,00	2,00	0,20
Вермишель отварная	200	236,0	7,20	6,30	37,20	3,10
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,20	0,80	22,80	1,90
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		687,0	20,00	28,7	86,2	7,10
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
Гуляш из говядины	100	138,0	9,60	9,60	3,50	0,20
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,20	8,80	44,10	3,70
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
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>		544,8	25,3	15,0	70,2	5,8
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	182,0	9,00	7,00	20,90	1,70
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>		148,0	0,5	0,5	35,1	3,0

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