

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Яблоко свежее	1шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,20
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		455,0	15,80	10,4	74,2	6,30
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,20	4,50	9,20	0,80
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
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>		641,8	34,3	22,7	74,5	6,5
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный с курицей и капустой	75	160,0	8,80	5,60	18,60	1,50
Компот из ягод	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		107,0	0,7	0,6	24,7	2,1

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