

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11кл (льготный/платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,10	7,30	0,10	0,00
Индейка с булгуром	200	377,0	15,60	19,90	34,90	2,90
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,80	0,90	26,90	2,30
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		617,6	19,80	28,2	72,2	6,10
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,60	3,00	15,00	1,20
Биточки "Школьные"	100	249,0	16,00	16,70	8,60	0,80
Овощи тушеные	180	150,0	3,90	7,40	16,80	1,40
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>		636,8	28,5	21,0	75,8	6,4
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,00	8,70	33,80	2,80
Сок фруктовый	202	9,0	0,00	0,00	22,40	1,80
Яблоко свежее	1 шт	58,0	0,50	0,50	12,70	1,10
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		67,0	0,5	0,5	35,1	2,9

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