

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.24

Согласовано

Директор школы №1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Гуляш из говядины	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,30
Рожки отварные	180	212,0	6,50	5,70	33,50	3,30
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,80
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,20	0,50	15,4	1,30
<i>Стоимость рациона: 91,33</i>		533,6	15,10	15,7	79,5	7,70
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,80	4,00	14,0	1,40
Биточки рыбные	100	208,0	13,00	10,50	15,5	1,50
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,1	1,00
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,3	1,20
<i>Стоимость рациона: 109,60</i>		613,0	25,6	21,7	79,2	7,4
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,10	10,00	20,30	2,00
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	2,20
<i>Стоимость рациона: 42,25</i>		298,0	9,1	10,0	42,7	4,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова.В.Ф.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.