

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.10.23

Согласовано *Зири*
Директор школы №

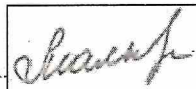
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Бефстроганов из филе индейки	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4	
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		85,20	778,0	26,0	36,8	85,5	7,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8	
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9	
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Стоимость рациона		102,24	604,0	22,2	19,8	84,0	7,0
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)							
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9	
Плюшка с маком	100	287,0	8,2	8,9	43,6	3,6	
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Стоимость рациона		39,41	430,0	8,7	9,4	77,8	6,4

Инженер-техн



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - 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.