

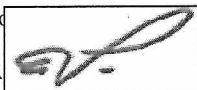
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.04.24

Согласовано *Зверева*
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	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
Стоимость рациона	85,20	628,2	14,3	28,9	77,8	6,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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	702,0	31,0	23,9	91,1	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Стоимость рациона	39,41	253,0	9,9	9,5	32,1	2,7

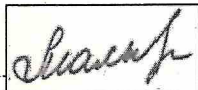
Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор.

Малышева 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.