

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

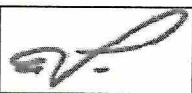
НА 08.12.23

Согласовано *Звук*
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	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	626,6	16,1	27,5	78,8	6,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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	585,0	30,0	14,0	77,5	6,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	205,0	7,9	11,3	18,1	1,5
Сок фруктовый	204	91,8	0,0	0	22,8	1,9
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	354,8	8,4	11,8	53,6	4,5

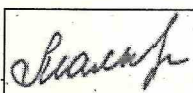
Инженер-техн

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.