

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

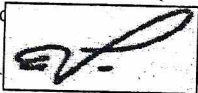
НА 11.03.24

Согласовано *Звездова*
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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	509,0	17,2	23,9	56,1	4,6
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным сметаной, зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Биштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Икра кабачковая (доп гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	862,2	27,0	30,8	117,1	9,7
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона	39,41	334,0	9,7	11,2	44,2	3,6

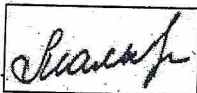
Инженер-техн

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.