

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

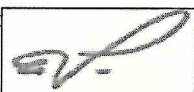
НА 11.10.23

Согласовано
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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона		608,2	20,9	33,0	56,9	4,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Плов из говядины	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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		652,0	25,1	17,6	91,2	7,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0	28,0	2,3
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6
Стоимость рациона		386,0	13,5	10,4	59,5	4,9

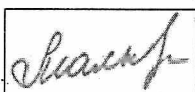
Инженер-техно

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.