

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 13.11.23

Согласовано *Зверев*
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	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	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	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона		85,20				
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
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
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				
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	80	238,0	10,3	12,1	22,2	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Стоимость рациона		39,41				
		400,0	11,5	12,9	59,5	5,0

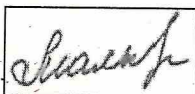
Инженер-техн

Столярова Е.А.



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.