

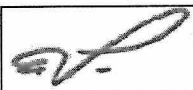
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.11.23

Согласовано *Зыряева*
Директор школы №

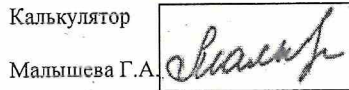
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,07
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона		85,20	530,0	28,0	16,3	67,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	47	99,6	3,4	0,6	20,3	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона		102,24	986,6	38,0	28,5	137,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона		39,41	315,0	9,8	10,6	45,0

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.