

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.09.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Фрикассе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	581,0	18,6	22,5	75,9	6,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0	0,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	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	604,0	25,2	19,5	82,0	6,8
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом и рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Стоимость рациона	39,41	298,0	9,1	10,0	42,7	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.