

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

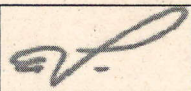
НА 22.09.23

Согласовано

Директор школы №

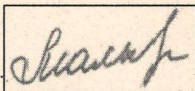
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)							
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,2	1,8	
Стоимость рациона		85,20	689,6	22,3	32,1	77,9	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1	
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
Стоимость рациона		102,24	483,2	22,0	14,4	66,8	5,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Пирожок печеный сдобный с мясом..луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6	
Стоимость рациона		39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

Инженер-техн

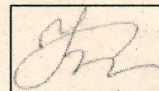


Калькулятор

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.