

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.26

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	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
Стоимость рациона	96,63	479	19,7	25,5	42,9	4,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Наггетсы" Классические"	100	217	22,2	8,9	12,2	1,2
Рожки отварные	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	62	1,8	0,4	12,6	1,3
Стоимость рациона	115,96	696	38	20,7	89,4	8,9
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Нижегородская сдоба с маком,глазирванная 1/100	1шт	400	8,0	9	73,0	7,3
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Стоимость рациона	44,70	486	9,1	9	86,2	8,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - 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.