

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.23

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	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3	
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
Стоимость рациона		85,20	643,2	16,2	29,2	79,5	6,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)							
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
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	549,0	28,8	11,4	82,6	6,9
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)							
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
Пицца " Школьная "	100	274,0	13,5	10,4	31,5	2,6	
Стоимость рациона		39,41	332,0	13,7	10,6	45,4	3,8

Инженер-технолог
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.