ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.23

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)						
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 85,20		***666,0***	***26,4***	***30,4***	***71,3***	***5,9***
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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		***764,0***	***38,6***	***27,8***	***89,4***	***7,5***
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Стоимость рациона 39,41		***416,0***	***12,1***	***11,0***	***67,2***	***5,6***

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.