

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.05.24

Согласовано
Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Бефстроганов из филе индейки	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	422,0	17,1	19,4	44,6	3,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом , сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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	1,1
Стоимость рациона	102,24	584,0	19,6	17,7	86,5	7,2
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Х а ч а п у р и	75	224,0	9,6	11,3	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	320,0	10,2	11,8	43,2	3,6

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.