

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.24

Сотласован
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	511,0	15,6	13,0	82,8	6,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Расольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	502,0	20,8	16,4	68,7	5,7
Подник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Хачапури	75	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	39,41	378,0	10,1	11,3	54,4	4,5

Инженер-техн

Стоярова Е.А.

Калькулятор

Матышева 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.