

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.05.24

Согласовано
 Директор школы № 5

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Масло сливочное	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Жаркое по-домашнему	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Чай с лимоном	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	480,0	13,7	23,8	52,7	4,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Борш со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Филе куриное паннированное	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Вермишель отварная	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Компот из апельсина	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Хлеб ползень с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	102,24	794,0	38,7	27,8	97,2	8,1
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1
Плошка Московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

Инженер-техн
 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.