

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

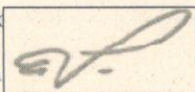
НА 03.10.23

Согласовано
Директор школы № 3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
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	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		85,20	507,6	27,6	21,8	50,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		102,24	828,6	36,3	27,7	101,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Стоимость рациона		39,41	312,0	11,0	10,2	44,0

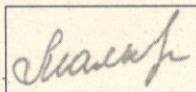
Инженер-техн

Столярова Е.А.




Калькулятор

Мальшева 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.