

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

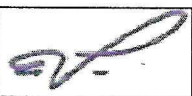
НА 19.01.24

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|---------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,2 | 10,9 | 0,2 | 0,01 |
| Сыр порционнно | 25 | 88,0 | 5,7 | 7,5 | 0 | 0 |
| Омлет натуральный | 200 | 265,0 | 18,5 | 19,2 | 4,6 | 0,3 |
| Чай с лимоном | 200/7 | 43,0 | 0,3 | 0,1 | 10,3 | 0,8 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 37 | 103,6 | 2,9 | 0,7 | 21,2 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 656,6 | 28,1 | 38,9 | 49,0 | 4,0 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп молочный с вермишелью | 250 | 153,0 | 5,8 | 4,8 | 21,6 | 1,8 |
| Филе куриное папированное | 100 | 296,0 | 24,0 | 16,7 | 12,4 | 1,0 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Компот из ягод | 200 | 49,0 | 0,2 | 0,1 | 12,0 | 1,0 |
| 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 | 751,0 | 37,6 | 28,7 | 85,6 | 7,1 |
| Полдник 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой | 75 | 160,0 | 8,8 | 5,6 | 18,6 | 1,6 |
| Напиток из шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,0 |
| Я б л о к о | 1шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 322,0 | 10,0 | 6,4 | 55,9 | 4,7 |

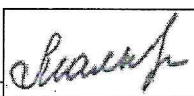
Инженер-техн

Столярова Е.А.

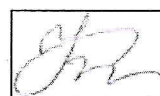


Калькулятор

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.