

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)					
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0
Стоимость рациона	85,20	687,0	33,9	24,7	82,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)					
Суп гороховый с гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1
Капуста тушеная	180	116,0	3,6	4,3	9,4
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3
Стоимость рациона	102,24	817,0	31,7	22,9	114,4
Полдник 5-11класс (льготный+платный)					
Напиток овсяный 0,2	1шт	140,0	2,0	6,4	19,0
Плюшка Московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1
Стоимость рациона	39,41	352,0	7,7	12,3	53,1

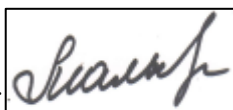
Инженер-техно

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 использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Примерное количество хлебных единиц*
1,0
2,8
0,1
1,2
1,7
6,8
2,6
0,9
0,8
0,8
2,3
0,9
1,2
9,5
1,6
2,8
4,4

· МОЖЕТ БЫТЬ