

67

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.12.24



Согласовано *Ковыкина*
 Директор школы № *СД*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Филе куриное с персиками	100	233,0	22,6	13,6	5,0	0,5
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
Стоимость рациона	91,33	556,0	31,3	19,9	62,9	6,3
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	3,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,4
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	109,60	814,0	34,1	24,9	105,8	10,6
Полдник 5-11 класс (льготный/платный)						
Сок фруктовый	209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
Печенье " Двойная радость " 1/50	1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,1
Стоимость рациона	42,25	329,0	2,5	11,0	54,9	5,4

Инженер-технолог
 Горячкина Н Н

Калькулятор
 Малышева Г.А.

* - 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.