

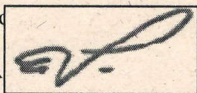
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.12.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	685,0	32,4	18,3	97,6	8,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	119,0	7,0	7,0	7,2	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,9	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	102,24	732,0	31,1	24,6	89,1	7,4
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Сок фруктовый	205	92,2	0,0	0	23,0	1,9
Маковый рулетик посыпной	80	241,0	7,0	8,7	33,9	2,8
Яблоко	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	391,2	1,2	9,2	69,6	5,8

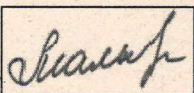
Инженер-техно



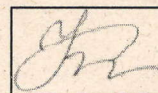
Столярова Е.А.

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.