

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.21

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из куриного филе	100	266,0	19,0	12,4	3,61	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>664,0</b>	<b>25,8</b>	<b>19,9</b>	<b>71,01</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	16	45,0	1,3	0,3	9,1	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>702,0</b>	<b>29,3</b>	<b>21,4</b>	<b>91,0</b>	<b>7,6</b>

Инженер-техн

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.