

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	12	43,2	2,8	3,6	0	0
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>668,4</b>	<b>24,1</b>	<b>25,6</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Икра кабачковая ( доп. гарнир )	15	11,5	0,15	0,75	1,15	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>751,8</b>	<b>24,8</b>	<b>20,7</b>	<b>114,6</b>	<b>9,5</b>

Инженер-технолог  
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.