

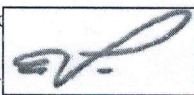
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.22

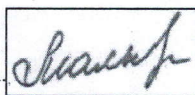
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	797,0	25,0	99,8	92,4	7,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/260	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	30	4,8	0,2	0,04	0,8	0,1
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	576,8	20,8	19,2	62,4	5,2

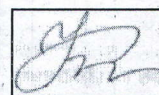
Инженер-техно



Калькулятор



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.