

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.04.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	0,3	0,02
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>747,0</b>	<b>28,9</b>	<b>37,5</b>	<b>72,6</b>	<b>6,1</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
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>698,5</b>	<b>27,1</b>	<b>21,4</b>	<b>95,4</b>	<b>8,0</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.