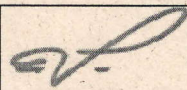


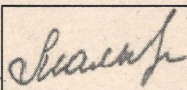
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

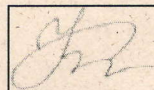
НА 04.05.22

МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением предметов»  
 СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № *Мухомов*

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 порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный ( доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>775,2</b>	<b>27,9</b>	<b>67,3</b>	<b>77,1</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говяжьей тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>656,5</b>	<b>26,5</b>	<b>20,8</b>	<b>82,5</b>	<b>6,9</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.