

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

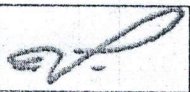
НА 04.12.21

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 228,0 | 10,2 | 12,0 | 19,7 | 1,6 |
| Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир) | 25 | 21,0 | 0,2 | 1,3 | 2,4 | 0,2 |
| Сдоба обыкновенная | 50 | 165,0 | 4,0 | 3,3 | 29,9 | 2,5 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 20 | 56,0 | 1,6 | 0,4 | 11,4 | 0,9 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 511,0 | 16,2 | 17,1 | 73,5 | 6,1 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом, зеленью | 250 | 127,0 | 5,5 | 2,9 | 15,2 | 1,3 |
| Рыба, жареная по-солнечному | 90 | 200,0 | 17,5 | 11,7 | 6,3 | 0,5 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,8 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 696,0 | 28,8 | 21,2 | 85,3 | 7,0 |

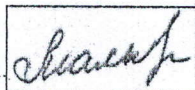
Инженер-техн

Столярова Е.А.

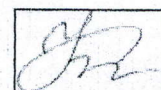


Калькулятор

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.