

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

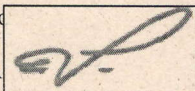
НА 05.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,5	0,6	0,05
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>588,0</b>	<b>22,1</b>	<b>17,8</b>	<b>85,3</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Appetitные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>666,5</b>	<b>28,4</b>	<b>19,9</b>	<b>79,3</b>	<b>6,6</b>

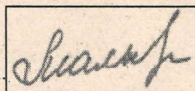
Инженер-техно

Столярова Е.А.

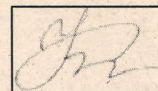


Калькулятор

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.