ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	180	287,0	9,9	14,3	29,6	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона 80,00		***799,0***	***27,9***	***42,3***	***76,9***	***6,4***
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона 96,00		***597,1***	***19,3***	***19,5***	***86,6***	***7,2***

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.