

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	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	
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0	
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>482,0</b>	<b>20,3</b>	<b>23,5</b>	<b>47,8</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5	
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8	
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>642,0</b>	<b>29,4</b>	<b>22,3</b>	<b>91,7</b>	<b>7,6</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева  
Г И

\* - 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.