

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность отдельных предметов	Жиры, г	Углеводы, г	Белки, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный +платный )</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,15	0,03	0,5	0,04
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>608,0</b>	<b>22,5</b>	<b>25,9</b>	<b>69,2</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Суп из овощей с мясом,сметаной,зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,6	0,3	0,05	0,9	0,08
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	2,5	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>719,1</b>	<b>24,5</b>	<b>23,5</b>	<b>107,0</b>	<b>8,9</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.