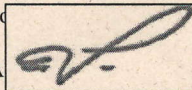


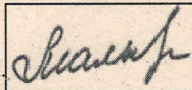
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	208,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>605,0</b>	<b>22,1</b>	<b>18,4</b>	<b>99,6</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник "Ленинградский "с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	80	17,0	0,9	0,16	3,0	0,2
Компот из нектаринов	200	59,0	0,5	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>744,0</b>	<b>29,0</b>	<b>20,6</b>	<b>111,3</b>	<b>9,3</b>

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.