

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Йндейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	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>478,0</b>	<b>16,9</b>	<b>18,4</b>	<b>61,2</b>	<b>5,1</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 смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	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>681,0</b>	<b>29,4</b>	<b>22,3</b>	<b>91,7</b>	<b>7,6</b>

Инженер-техно

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.