

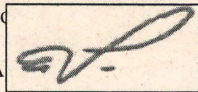
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	233,0	22,6	13,6	5,0	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	575,0	31,1	19,8	67,8	5,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с клецками, зеленью	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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
Стоимость рациона	102,24	651,00	21,2	19,7	97,4	8,1

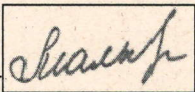
Инженер-техн



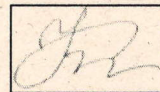
Столярова Е.А.

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.