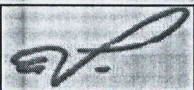


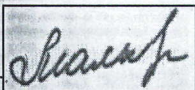
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

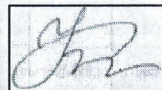
НА 08.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>591,0</b>	<b>19,5</b>	<b>16,6</b>	<b>87,0</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,5	0,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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>683,5</b>	<b>30,7</b>	<b>21,4</b>	<b>81,5</b>	<b>6,7</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.