

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6,0	0,6	0,04	1,1	0,09
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	631,0	18,3	16,64	102,3	8,5
Обед 5-11 класс(льготный +платный)						
Суп с горохом, куриным филе, гречками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,2
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,2	0,04	0,8	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	96,00	629,0	30,5	15,3	92,7	7,7

Инженер-техно
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.