

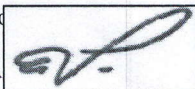
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.21

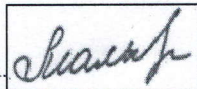
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	52,0	0,4	3,0	6,0	0,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>633,8</b>	<b>21,0</b>	<b>18,4</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	23,7	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>514,0</b>	<b>41,8</b>	<b>18,1</b>	<b>56,9</b>	<b>4,7</b>

Инженер-техн



Калькулятор



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.