

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

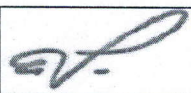
НА 10.02.22

Согласовано  
Директор школы № 11

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>709,2</b>	<b>22,2</b>	<b>29,9</b>	<b>88,9</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	18	50,4	1,4	0,4	10,3	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>754,8</b>	<b>29,9</b>	<b>25,4</b>	<b>94,0</b>	<b>7,8</b>

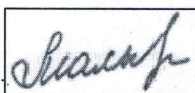
Инженер-технолог

Столярова Е.А.

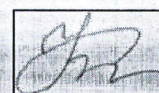


Калькулятор

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.