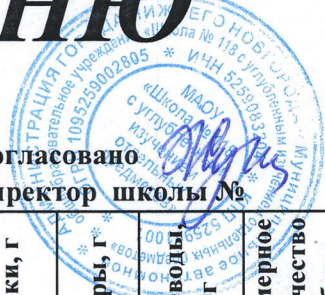


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.12.21

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное запеченное с ананасами	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	66,00	539,0	26,2	13,5	56,5	4,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Печень по-строгановски	80	116,0	8,2	6,8	5,6	0,4
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,00	725,6	23,0	17,4	114,0	9,5

Инженер-техн

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.