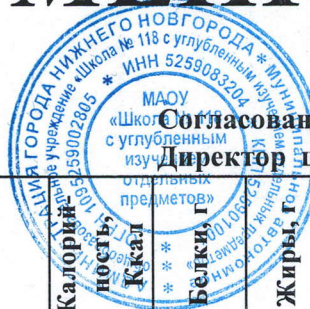


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>					
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	20	16,0	0,3	1,6	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>729,6</b>	<b>34,3</b>	<b>21,3</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>					
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>526,6</b>	<b>45,3</b>	<b>7,5</b>	<b>7,0</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.