

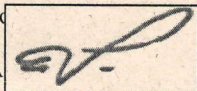
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.23

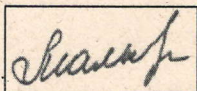
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	729,0	24,8	31,1	88,0	7,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с клецками, зеленью	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	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	102,24	651,0	21,2	19,7	97,4	8,1

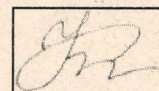
Инженер-техно
Столярова Е.А.



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.