

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

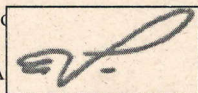
НА 11.04.23

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	85,20	864,0	34,9	35,9	100,0	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	897,4	35,7	29,5	122,7	10,2

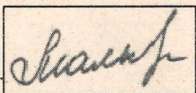
Инженер-техно

Столярова Е.А.

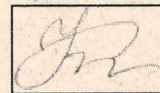


Калькулятор

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.