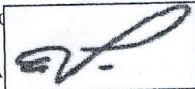


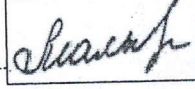
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 12.03.22

ИНН 52390832
 МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
 Согласовано
 Директор школы № *Алсу*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона						
						80,00
Обед 5-11 класс (льготный +платный)						
Суп с клецками, мясом, зеленью	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона						
						96,00
		806,5	26,7	19,7	121,6	10,1

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.