

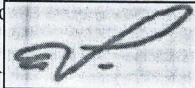
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

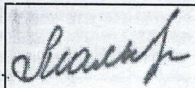
НА 12.04.22

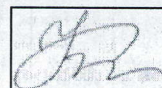
Согласовано
Директор школы №



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	0,001
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	825,0	28,9	34,1	97,9	8,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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	96,00	557,5	21,2	19,7	69,7	5,8

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.