

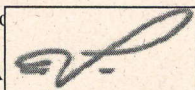
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11класс(льготный +платный )</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	251,0	13,0	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>664,8</b>	<b>22,7</b>	<b>30,7</b>	<b>74,1</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11класс(льготный+платный )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>620,0</b>	<b>20,8</b>	<b>16,5</b>	<b>97,1</b>	<b>8,1</b>

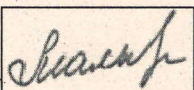
Инженер-техно



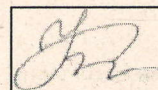
Столярова Е.А.

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.