

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 12.11.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
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
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>706,2</b>	<b>25,6</b>	<b>28,7</b>	<b>86,1</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, зеленью	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Ёжики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>815,8</b>	<b>24,8</b>	<b>27,0</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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.