

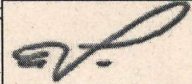
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

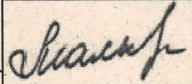
НА 12.12.22


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>566,0</b>	<b>17,6</b>	<b>34,0</b>	<b>47,3</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>615,0</b>	<b>21,4</b>	<b>21,4</b>	<b>84,7</b>	<b>7,1</b>

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.