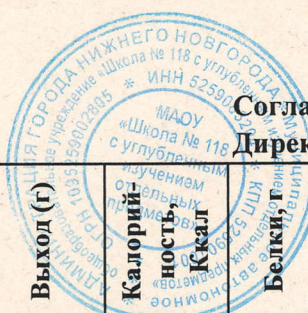


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,00	835,0	34,1	36,6	91,5	7,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Жаркое с индейкой	200	240,0	7,9	14,5	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным	50	52,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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	1,1
Стоимость рациона	96,00	599,0	16,7	22,4	82,0	6,8

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.