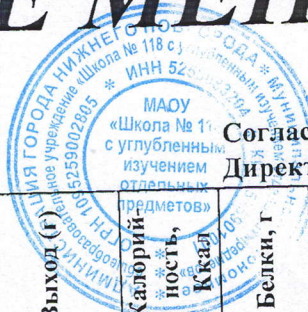


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.11.2021



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
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>580,0</b>	<b>20,8</b>	<b>24,9</b>	<b>67,4</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, зеленью	250	137,0	2,8	7,2	15,3	1,3
Рыба запеченная " Солнышко "	80	124,0	14,9	6,2	2,14	0,2
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>545,0</b>	<b>23,5</b>	<b>19,1</b>	<b>63,3</b>	<b>5,3</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.