

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

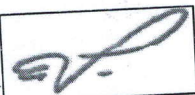
НА 14.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
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
Вермишель отварная с сыром	180	284,0	10,5	13,7	29,6	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона		779,8	29,7	37,7	80,7	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	15/260	107,0	4,9	5,4	9,3	0,8
Шницель "Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона		763,9	30,5	25,7	93,9	7,8

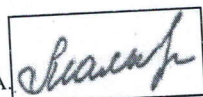
Инженер-техно

Столярова Е.А.

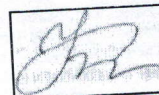


Калькулятор

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.