

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

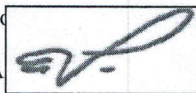
НА 14.12.21

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>						
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>408,0</b>	<b>17,3</b>	<b>12,0</b>	<b>50,3</b>	<b>4,1</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>735,0</b>	<b>32,2</b>	<b>20,7</b>	<b>75,8</b>	<b>6,3</b>

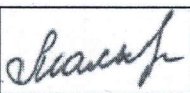
Инженер-техн

Столярова Е.А.

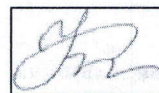


Калькулятор

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.