

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,1
Кофейный напиток	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>477,4</b>	<b>15,4</b>	<b>8,5</b>	<b>84,1</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем,с мясными фрикадельками,зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>869,0</b>	<b>38,4</b>	<b>22,5</b>	<b>98,1</b>	<b>8,2</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.