

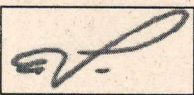
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	523,2	16,6	21,0	67,4	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	55	7,7	0,4	0,1	1,7	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
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	1,5
Стоимость рациона	102,24	700,6	28,0	17,6	108,0	9,0

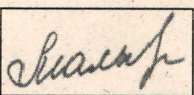
Инженер-техно



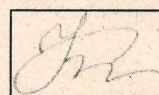
Столярова Е.А.

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.