

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.22

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
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0,0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>664,0</b>	<b>25,9</b>	<b>31,3</b>	<b>68,4</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>853,7</b>	<b>27,9</b>	<b>22,7</b>	<b>134,0</b>	<b>11,2</b>

Инженер-техно.

Столярёва 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.