

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.05.22

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>						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Сыр порционно	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев " Геркулес " с маслом	250/10	394,0	7,9	14,1	33,2	2,7
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	54,0	0,5	0,5	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>815,2</b>	<b>25,7</b>	<b>30,4</b>	<b>82,2</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>633,5</b>	<b>23,6</b>	<b>19,4</b>	<b>88,5</b>	<b>7,3</b>

Инженер-технол

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.