

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.22

Согласовано
Директор школы №

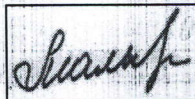
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Ветчи на порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Паша молочная "Дружба" с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Ворог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Ватон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	598,0	21,3	23,1	75,8	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Буженины "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Ватон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	715,0	30,8	18,9	92,6	7,7

Инженер-техно.




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.