

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

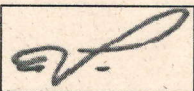
НА 17.04.23

МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
Согласовано
Директор школы № 118
Смирнов

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	85,20	644,2	29,0	39,4	43,3	3,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	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 микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	699,0	27,3	23,4	94,7	7,9

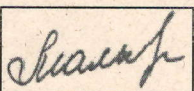
Инженер-техн

Столярова Е.А.

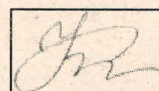


Калькулятор

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.