

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.21



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	66,00	536,6	38,9	16,4	74,4	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

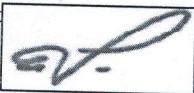
НА 17.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	66,00	536,6	38,9	16,4	74,4	6,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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
Стоимость рациона	80,00	572,0	24,0	16,8	73,1	6,1

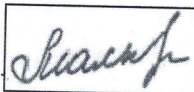
Инженер-техн

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.