

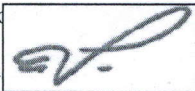
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

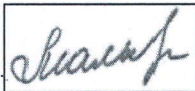
НА 18.01.22




Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Жаркое по-домашнему с печеню	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Кофейный напиток с молоком	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,1
Стоимость рациона	66,00	386,0	13,3	11,2	58,5	4,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем.с мясными фрикадельками,зеленью	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	745,0	32,5	20,2	83,9	7,0

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.