

118

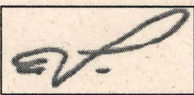
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Сдоба обыкновенная	75	193,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	739,0	21,7	18,7	120,8	10,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,2
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	686,4	27,8	17,6	104,5	8,7

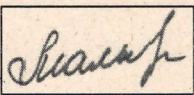
Инженер-техн



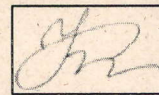
Столярова Е.А.

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.