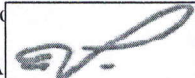


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 19.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>562,0</b>	<b>23,5</b>	<b>21,0</b>	<b>68,3</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,6</b>	<b>22,0</b>	<b>20,0</b>	<b>101,3</b>	<b>8,4</b>

Инженер-технолог  
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.