

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.03.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	15	48,5	1,6	0,8	9,0	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,00	827,3	39,1	20,9	101,8	8,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
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
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	773,0	32,4	20,6	106,4	8,8

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.