

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

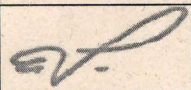
НА 19.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>615,5</b>	<b>24,5</b>	<b>23,2</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>619,5</b>	<b>23,4</b>	<b>19,8</b>	<b>78,3</b>	<b>6,5</b>

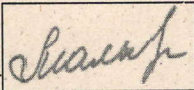
Инженер-техно

Столярова Е.А.

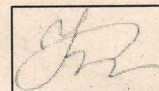


Калькулятор

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.