

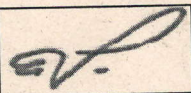
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	525,6	16,1	17,0	67,9	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	879,0	32,1	33,7	112,0	9,3

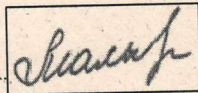
Инженер-техн



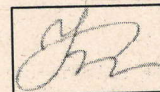
Столярова Е.А.

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.