

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>634,0</b>	<b>18,8</b>	<b>17,7</b>	<b>100,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	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>888,0</b>	<b>31,7</b>	<b>32,0</b>	<b>118,4</b>	<b>9,8</b>

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.