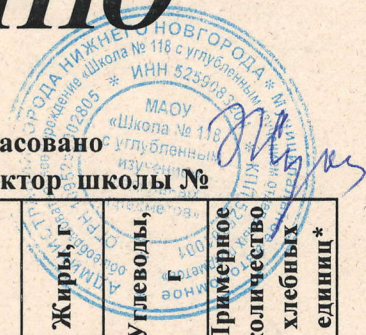


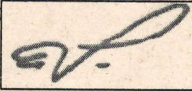
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

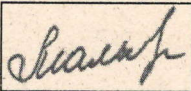
НА 21.02.23

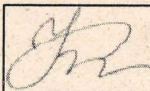
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>768,0</b>	<b>27,8</b>	<b>37,3</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,8	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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>566,0</b>	<b>18,4</b>	<b>24,7</b>	<b>67,8</b>	<b>5,7</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.