

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

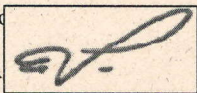
НА 21.03.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,07
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	780,4	28,2	37,4	82,9	6,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
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)	45	6,0	0,36	0,09	1,4	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	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	588,0	19,2	24,9	72,3	6,0

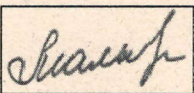
Инженер-техно

Столярова Е.А.

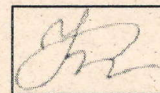


Калькулятор

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.