

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.22



Согласовано  
 \_\_\_\_\_  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>525,2</b>	<b>13,8</b>	<b>25,3</b>	<b>60,8</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 5-11 класс( льготный+платный )</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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>858,5</b>	<b>39,5</b>	<b>28,5</b>	<b>108,0</b>	<b>9,0</b>

Инженер-техно  
 Столярова Е.А.

Калькулятор  
 Малышева Г.А.

Директор по  
 производству  
 Корнева  
 Е.И.

\* - 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.