

118

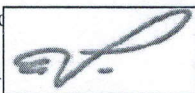
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.22

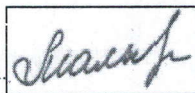
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	691,4	32,0	32,4	68,3	5,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной.зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	830,0	39,3	22,6	95,4	8,0

Инженер-техн



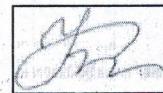
Калькулятор



Столярова Е.А.

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.