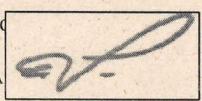


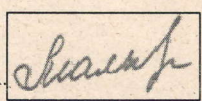
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

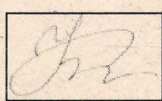
НА 25.04.22

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	0,01
Омлет с сыром	200	341,0	25,0	28,5	4,3	0,3
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>608,0</b>	<b>31,9</b>	<b>40,1</b>	<b>39,8</b>	<b>3,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>777,5</b>	<b>35,4</b>	<b>24,8</b>	<b>101,1</b>	<b>8,4</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.