

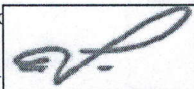
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

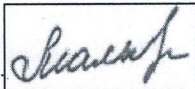
НА 25.11.2021


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 порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>546,4</b>	<b>27,3</b>	<b>27,3</b>	<b>57,5</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>731,0</b>	<b>37,3</b>	<b>17,4</b>	<b>82,8</b>	<b>6,9</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.