

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,08
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,2
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,0	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>569,0</b>	<b>19,4</b>	<b>23,5</b>	<b>70,0</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ сибирский со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>683,0</b>	<b>25,3</b>	<b>26,9</b>	<b>84,6</b>	<b>7,1</b>

Инженер-техн

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.