

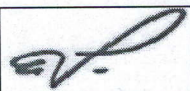
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.23

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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона		80,00				
Обед 5-11класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	156,0	5,6	7,5	16,6	1,4
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,0	1,5	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		96,00				
		777,00	32,0	26,5	102,0	8,3

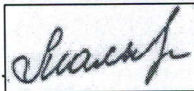
Инженер-техно



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.