

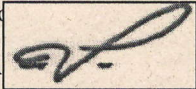
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

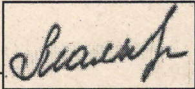
НА 29.11.22

Согласовано  
Директор школы № 18



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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>642,0</b>	<b>17,5</b>	<b>24,5</b>	<b>87,6</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп "Калейдоскоп" с зеленью	250	89,0	1,8	5,2	8,7	0,7
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	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>578,0</b>	<b>20,7</b>	<b>22,8</b>	<b>72,4</b>	<b>6,0</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева 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.