

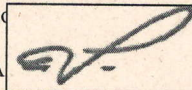
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

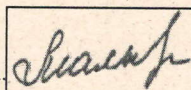
НА 31.01.23

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 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	0,8
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0
<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 с горохом, гренками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
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 микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>683,0</b>	<b>31,4</b>	<b>19,1</b>	<b>96,3</b>	<b>8,0</b>

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.