

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.03.22



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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	17	62,1	3,9	5,0	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>668,1</b>	<b>21,4</b>	<b>28,5</b>	<b>81,5</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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>795,5</b>	<b>31,1</b>	<b>26,3</b>	<b>103,8</b>	<b>8,6</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.