

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.11.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Филе куриное запеченое с ананасами	90	212,0	20,3	6,6	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>534,4</b>	<b>28,7</b>	<b>12,3</b>	<b>58,8</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>444,0</b>	<b>18,2</b>	<b>11,4</b>	<b>69,1</b>	<b>5,8</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.