

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

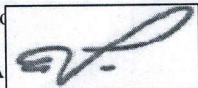
НА 22.11.2021

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>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>576,5</b>	<b>22,7</b>	<b>32,8</b>	<b>53,4</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной,зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>576,0</b>	<b>21,5</b>	<b>19,4</b>	<b>76,2</b>	<b>6,5</b>

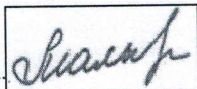
Инженер-техно

Столярова Е.А.

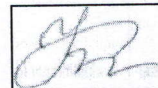


Калькулятор

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.