ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона 80,00		*714,6*	*18,2*	*35,4*	*80,5*	*6,7*
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	35/15/250	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	35	35,0	0,6	1,8	4,0	0,3
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона 96,00		*632,4*	*31,3*	*20,6*	*79,9*	*6,7*

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.