ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.22

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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона 80,00		*566,0*	*15,3*	*24,1*	*63,2*	*5,3*
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
Стоимость рациона 96,00		*879,0*	*32,1*	*33,6*	*112,1*	*9,3*

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.