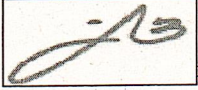



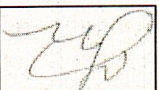
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.24

Согласовано
 Директор школы №


Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Запеканка 5-11 класс (льготный+платный)	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Котлета куриная	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Пюре картофельное	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кофейный напиток витаминизированный	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Батон витаминный с микроэлементами	581,0	29,5	17,5	76,2	6,3	
Стоимость рациона						
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	766,0	30,2	23,2	99,5	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Пирожок печеный слоеный с курицей и капустой	80	171,0	9,4	6,0	19,8	1,6
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Стоимость рациона	39,41	276,0	10,0	6,5	44,1	3,7

Инженер-техн
 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. Показатели могут быть использованы только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.