

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

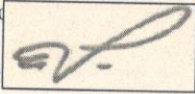
НА 14.11.22

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 порционнo | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционнo | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Сосиска отварная | 1шт | 129,0 | 6,0 | 11,0 | 1,5 | 0,1 |
| Пюре картофельное | 180 | 130,0 | 3,8 | 6,3 | 14,5 | 1,2 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,6 |
| 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 | 17,6 | 34,0 | 47,3 | 3,9 |
| Обед 5-11 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью | 10/250 | 86,0 | 4,0 | 3,8 | 9,1 | 0,7 |
| Плов из говядины | 200 | 309,0 | 12,7 | 12,8 | 36,0 | 3,0 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 58,0 | 0,2 | 0,2 | 13,9 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 52,5 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 0,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 32 | 89,6 | 2,6 | 0,6 | 18,2 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 595,1 | 21,3 | 17,7 | 88,0 | 7,3 |

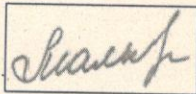
Инженер-техн

Столярова Е.А.

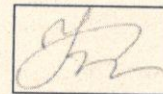


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.