

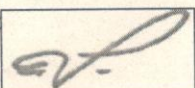
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

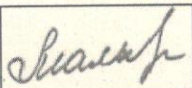
НА 04.10.22

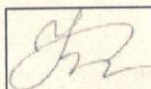
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>561,0</b>	<b>22,5</b>	<b>19,1</b>	<b>75,0</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,0</b>	<b>32,2</b>	<b>26,7</b>	<b>98,7</b>	<b>8,1</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.