

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

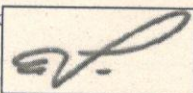
НА 16.01.23

Согласовано
Директор школы № 35

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	758,0	23,6	37,5	81,8	6,8
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
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	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	592,8	21,2	17,7	87,5	7,2

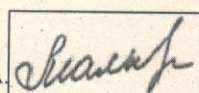
Инженер-техн

Столярова Е.А.

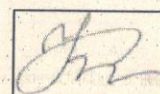


Калькулятор

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.