

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	582,0	28,2	14,5	84,4	7,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гречками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
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	651,0	28,2	16,7	96,7	8,0

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.