

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

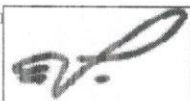
НА 20.12.22

Согласовано  
Директор школы № 35

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>779,8</b>	<b>28,0</b>	<b>38,0</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0	0,9	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>567,0</b>	<b>18,4</b>	<b>24,7</b>	<b>67,9</b>	<b>5,6</b>

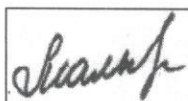
Инженер-технол

Столярова Е.А.

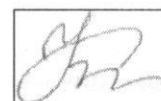


Калькулятор

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.