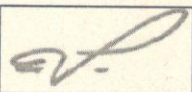


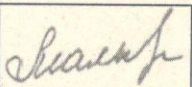
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 23.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>19,0</b>	<b>32,1</b>	<b>76,2</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 5-11 класс( льготный+платный )</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	149,0	14,2	8,3	3,7	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>32,1</b>	<b>21,7</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</b>

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.