


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 05.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,7	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>694,0</b>	<b>26,3</b>	<b>22,7</b>	<b>92,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 5-11класс(льготный+платный)</b>						
Суп гороховый с гречками	250/15	236,0	10,5	6,5	33,5	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,5	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>925,0</b>	<b>35,5</b>	<b>21,1</b>	<b>139,8</b>	<b>11,7</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.