

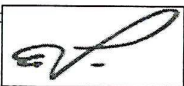
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.04.22

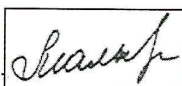
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	789,0	36,2	19,6	97,6	8,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Сложный гарнир (картофельное пюре,капуста тушеная)	100/80	171,0	4,0	6,2	24,5	2,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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	799,5	33,0	24,7	108,6	9,1

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.