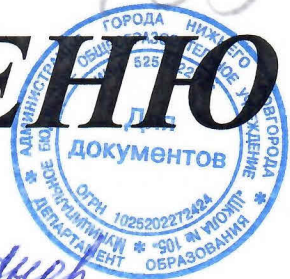


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Утверждаю  
Директор школы на 14.11.2020

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>651,0</b>	<b>32,9</b>	<b>14,2</b>	<b>79,0</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	25/250	199	6,8	7,2	26,5	2,2
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Огурцы свежие (доп гарнир)	30	4	0,2		0,8	0,1
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,0</b>	<b>729,0</b>	<b>23,4</b>	<b>27,1</b>	<b>88,1</b>	<b>7,4</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Зав.пр-вом

\* - 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.